

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 18:37:40

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b6c4d17318996ab6255209f288f917a1351f9

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ

УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

имени В.Я.ГОРИНА»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана технологического факультета

к.с.-х.н, доцент Н. Б. Ордина

« 28 »

мая

2026 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ (ПРЕДДИПЛОМНАЯ) ПРАКТИКА

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Продукты с улучшенными потребительскими характеристиками

Квалификация - бакалавр

Год начала подготовки – 2026

Майский 2026

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код и формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование разделов (этапов) практики и (или) видов работ	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК -4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1. Участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.			

	ОПК – 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения			
ПК-1 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	ПК-1.1 Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения			

		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения			
	ПК 1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения			
ПК -2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и	ПК-2.1. Участвует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные и	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для	зачет

конкурентоспособность и продукции			характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности.		защиты отчета	
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками разработки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.			
	ПК 2.2. Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: уметь решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих			

			оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.			
ПК- 3 Способен разрабатывать и внедрять системы безопасности и прослеживаемости производства выпускаемой продукции	ПК 3.1 Анализирует современные системы безопасности продукции	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: современные системы безопасности продукции	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать современные системы безопасности продукции			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: современными системами безопасности продукции			

ПК -6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК 6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли.	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции			

		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке молочных продуктов.			
	ПК 6.2 Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет

	происхождения	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов			
ПК-7 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания	ПК 7.1 Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: уметь подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного			

животного происхождения			происхождения			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения			
	ПК-7.2. Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	Первый этап (пороговой уровень)	Знать: основные нормативные документы для определения качества продуктов питания	преддипломная практика	выполнение работ согласно графику практики, индивидуальное задание, вопросы для защиты отчета	зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли			
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативны документов			

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Этапы (уровни) и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		Компетентность не сформирована	Пороговый уровень компетентности	Продвинутый уровень компетентности	Высокий уровень
		«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
ОПК-4 <i>Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</i>	ОПК-4.1. <i>Участует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Не участвует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Участует частично в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Участует в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>	<i>Участует в полном объеме в осуществлении технологических операций производства продуктов животного происхождения</i>
	Знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Не знает технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Частично знает технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Знает технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях	Знает полностью технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса в организациях и предприятиях

	Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях	Не умеет применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях	Частично умеет применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях	Умеет применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях	Может в полном объеме применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания в организациях и предприятиях
	Владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Не владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Частично владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Владеет технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.	Владеет в полном объеме технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса в организациях и предприятиях.
	ОПК – 4.2. Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного	Не способен демонстрировать навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Демонстрирует частично навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Демонстрирует навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Демонстрирует на высоком профессиональном уровне навыки ведения технологического контроля производства продуктов животного

	<i>происхождения</i>				<i>происхождения</i>
	Знать: основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Не знает основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Частично знает основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Знает основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Знает в полном объеме основы технологического контроля производства продуктов животного происхождения
	Уметь: использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения	Не умеет использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения	Умеет частично использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения	Может использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения	Может использовать в полном объеме использовать технологический контроль производства продуктов животного происхождения
	Владеть: методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Не владеет методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Частично владеет методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Владеет методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения	Владеет в полном объеме методикой технологического контроля производства продуктов животного происхождения
ПК-1 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания	ПК-1.1 Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения	Не способен демонстрировать знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и	Демонстрирует частично знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и	Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при	Демонстрирует знания систем управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и

<i>животного происхождения в целях обеспечения требований технологических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</i>	<i>требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения на высоком профессиональном уровне</i>
	Знать: системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Не знает системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Частично знает системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Знает основные системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Знает в полном объеме системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения
	Уметь: применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве	Не умеет применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов	Частично может применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при	Может применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Способен в полном объеме применять на практике системы управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при

	продуктов питания животного происхождения	питания животного происхождения	производстве продуктов питания животного происхождения		производстве продуктов питания животного происхождения
	Владеть: методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Не владеет методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Частично владеет методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Владеет методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения	Владеет в совершенстве методикой управления качеством и безопасностью с целью обеспечения требований технической и эксплуатационной документации при производстве продуктов питания животного происхождения
	ПК 1.2 Организует мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Не способен организовать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Организует частично мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Организует мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Организует на высшем уровне мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения
	Знать: основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Не знает основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Частично знает основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Знает основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Знает в полном объеме основные точки контроля при производстве продуктов животного происхождения
	Уметь:	Не умеет организовывать	Частично умеет	Умеет организовывать	Умеет организовывать

	организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения на должном профессиональном уровне
	Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Не владеет принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Частично владеет принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Владеет принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Владеет в совершенстве принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения
ПК -2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособно	ПК-2.1. Участвует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	Не способен принимать участие в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	Принимает участие в разработке в некоторых заданиях в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	Участвует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	Участвует в полной мере в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции

<i>сти продукции</i>					
	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности.	Не знает основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности	Знает не в полном объеме основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности	Знает основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности	Знает в полном объеме основные источники данных в интернете и университетской подписке, новые виды пищевой продукции на российском и зарубежном рынке; понятие, виды и основные характеристики нового продукта; этапы разработки нового продукта пищевой промышленности
	Уметь: проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации	Не способен проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации	Способен фрагментарно проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации	Умеет проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации	Умеет на высоком профессиональном уровне проводить исследования и выдвигать идеи новых конкурентоспособных пищевых продуктов с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации

	информации				
	Владеть: методиками разработки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	Не владеет методиками разработки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	Частично владеет методиками разработки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	Владеет методиками разработки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.	Владеет в полном объеме методиками разработки новых конкурентоспособных пищевых продуктов с использованием новейших разработок и достижений науки и техники в данной области.
	ПК 2.2. <i>Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>	<i>Не способен демонстрировать готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>	<i>Демонстрирует частичную готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>	<i>Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений</i>	<i>Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений в полном объеме</i>
	Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов	Не знает основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов	Частично знает основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов	Знает хорошо основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов	Знает в полном объеме основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы разработки новых пищевых продуктов
	Уметь: решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или	Не способен решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или	Может частично решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или	Умеет решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств,	Способен решать в полной мере проблемные задачи и вопросы, связанные с

	модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации	созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации	созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации	включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации	модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку качество, полезность и безопасность новых видов пищевых продуктов, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием интернет-браузеров для поиска информации
	Владеть: методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.	Не владеет методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.	Частично владеет методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.	Владеет хорошо методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.	Владеет в совершенстве методиками разработки новых пищевых продуктов с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.
ПК- 3 Способен разрабатывать и внедрять системы безопасности	ПК 3.1 <i>Анализирует современные системы</i>	<i>Не способен анализировать современные системы</i>	<i>Анализирует частично современные системы безопасности продукции</i>	<i>Анализирует современные системы безопасности продукции</i>	<i>Анализирует на высоком уровне современные системы безопасности</i>

<i>прослеживаемости производства выпускаемой продукции</i>	<i>безопасности продукции</i>	<i>безопасности продукции</i>			<i>продукции</i>
	Знать: современные системы безопасности продукции	Не знает современные системы безопасности продукции	Знает частично современные системы безопасности продукции	Знает современные системы безопасности продукции	Знает в полном объеме современные системы безопасности продукции
	Уметь: использовать современные системы безопасности продукции	Не способен использовать современные системы безопасности продукции	Может частично использовать современные системы безопасности продукции	Умеет использовать современные системы безопасности продукции	Умеет использовать в полном объеме современные системы безопасности продукции
	Владеть: современными системами безопасности продукции	Не владеет современными системами безопасности продукции	Частично владеет современными системами безопасности продукции	Хорошо владеет современными системами безопасности продукции	Владеет в совершенстве современными системами безопасности продукции
ПК -6 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного	ПК 6.1 Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства продуктов питания животного происхождения	<i>Не демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует частичное знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Демонстрирует знание основ технологии и навыков организации ведения технологического процесса, направленные на повышение эффективности производства высококачественных продуктов питания животного происхождения на высоком уровне</i>

<i>происхождения</i>	<i>производства высококачественных продуктов питания животного происхождения</i>				
	Знать: биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур ферментных препаратов молочной отрасли.	Не знает биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли	Частично знает биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли	Знает биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли	Знает в полном объеме биотехнологические процессы в производстве продукции, полученной с участием микрофлоры и ферментных препаратов; способы биотехнологической обработки сырья при производстве молочной продукции; требования, предъявляемые к составу, качеству и безопасности заквасочных культур и ферментных препаратов молочной отрасли

	Уметь: подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Не умеет подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Частично может подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Умеет подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Умеет в совершенстве подбирать режимы биотехнологической обработки сырья, ингредиентов рецептур и готовой продукции; применять научные достижения в биотехнологии молочных продуктов; осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
	Владеть: терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования	Не владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования	Владеет не всей терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками	Владеет терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и	Владеет в совершенстве терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; нормативной документацией при оценке качества, состава и безопасности молока, вспомогательных материалов и готовой продукции; навыками

	материалов и готовой продукции; навыками совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов.	биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов	совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов	регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов	совершенствования биотехнологических процессов в производстве молочных продуктов; навыками организации производства и регулирования биотехнологических процессов при выработке продуктов
	ПК 6.2 <i>Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Не способен осуществлять расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Осуществляет частично расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Осуществляет расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>	<i>Осуществляет на высоком уровне расчеты нормативов материальных затрат (нормы сырья, материалов, полуфабрикатов) при производстве продуктов питания животного происхождения</i>
	Знать: состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и	Не знает состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы	Частично знает состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в	Знает состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных	Знает в полном объеме состав и свойства сырья и мясных продуктов; виды основного и вспомогательного сырья

	вспомогательного сырья в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.	проведения материальных расчетов.	мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.	расчетов.	в мясной отрасли; методы проведения материальных расчетов.
	Уметь: составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного	Не способен составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа	Частично может составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа	Умеет составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа	Умеет составлять в полном объеме материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции; грамотно подбирать требуемые рецептурами компоненты немясного происхождения при производстве продуктов на мясной основе комбинированного типа

	типа				
	Владеть: техникой материальных расчетов мясных продуктов	Не владеет техникой материальных расчетов мясных продуктов	Частично владеет техникой материальных расчетов мясных продуктов	Владеет техникой материальных расчетов мясных продуктов	Владеет в совершенстве техникой материальных расчетов мясных продуктов
ПК-7 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК 7.1 Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Не способен подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Подбирает частично методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Подбирает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Подбирает в полном объеме методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
	Знать: методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Не знает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Частично знает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Знает методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Знает в полном объеме методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов
	Уметь: подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	Не умеет подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Частично может подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Умеет подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Способен подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения на

	питания животного происхождения		происхождения		профессиональном уровне
	Владеть: способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Не владеет способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Частично способен подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Способен подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Владеет на высоком уровне способностью подбирать методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
	ПК-7.2. Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	Не проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	Проводит частично анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	Проводит на высоком уровне анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации
	Знать: основные нормативные документы для определения качества продуктов питания	Не знает основные нормативные документы для определения качества продуктов питания	Частично знает основные нормативные документы для определения качества продуктов питания	Знает основные нормативные документы для определения качества продуктов питания	Знает в полном объеме основные нормативные документы для определения качества продуктов питания
	Уметь: осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли	Не умеет осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли	Частично умеет осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли	Может осуществлять анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли	Умеет осуществлять в полном объеме анализ качества производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией, применяемой отрасли

	документацией, применяемой отрасли				
	Владеть: методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативны документов	Не владеет методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативны документов	Владеет частью методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативны документов	Владеет методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативны документов	Владеет в полном объеме методиками определения качества производства продуктов питания согласно требованиям нормативны документов

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

В результате прохождения практики студент должен:

Первый этап (пороговой уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

- сырье и ассортимент выпускаемой продукции;
- технологический процесс производства различных видов продукции;
- вопросы производительности труда и оборудования;
- качественные показатели продукции и организацию технического и аналитического контроля на предприятии;
- организацию работ по управлению качеством, сертификации и метрологическому обеспечению;
- права и обязанности инженера-технолога, инженера по качеству, инженера-аналитика, инженера-механика;
- вопросы организации и планирования производства: бизнес-план, финансовый план;
- вопросы нормирования, организации и оплаты труда;
- формы и методы сбыта продукции, ее конкурентоспособность;
- обеспечение безопасности жизнедеятельности на предприятии и в цехе;
- характеристики исходного сырья и готовой продукции;
- новую технику и технологию, применяемую на предприятии для производства основных видов продукции;
- организацию контроля качества выпускаемой продукции;
- мероприятия по технике безопасности и охране жизнедеятельности;
- мероприятия по охране окружающей среды;
- механизацию и автоматизацию отдельных видов оборудования и производственных процессов;

Типовые вопросы для устного опроса защиты отчета по практике на «знать»:

1. Дайте характеристику (специализация, профиль) и краткую историческую справку пищевого предприятия.
2. Основные нормативные документы, определяющие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.
3. Электронные ветеринарные свидетельства. Их назначение и цель.
4. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия, наличие собственных ресурсов.

5. Охарактеризуйте материально-техническую базу предприятия, поставщики вспомогательного сырья.
3. Мощность и режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
4. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.
5. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
6. Приведите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
7. Роль и значение лаборатории на предприятии. Виды лабораторий, виды производственного контроля.
8. Учет и отчетность на предприятии.
9. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
10. Какие меры осуществляются по безопасности труда, по санитарно-гигиеническим, пожарно-профилактическим мероприятиям на предприятии?
11. Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда?
12. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?
13. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?
14. Какие мероприятия по защите от поражения электрическим током вам известны?
15. Как обеспечивается безопасная эвакуация людей при пожаре?
16. Понятие о чрезвычайных ситуациях. Классификация чрезвычайных ситуаций. Стихийные бедствия и техногенные катастрофы.
17. Исследование устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.

Критерии оценки устного опроса: «зачтено» и «не зачтено»

Оценки «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и знакомый с дополнительной рекомендованной литературой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «не зачтено» заслуживает обучающийся обнаруживший пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающий принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практики заданий, который не может дальше продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующим дисциплинам.

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях;

осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной.

- использовать приемы работы с контрольно-измерительным и испытательным оборудованием одной из лабораторий;
- использовать методы аналитического контроля в лаборатории;
- уметь выстраивать порядок контроля качества продукции;
- эксплуатировать технологическое оборудование;
- составлять материальные балансы движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- анализировать технологические схемы производства, выявлять причины дефектов и брака.

Типовые вопросы для устного опроса защиты отчета по практике на уметь:

18. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей.
19. Какова зона реализации продукции предприятия?
20. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
21. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону предприятия.
22. Приведите характеристику ассортимента выпускаемой продукции.
23. Какова зона реализации продукции предприятия?
24. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
25. При каких условиях и режимах хранится основное и дополнительное сырье?
26. Какое оборудование используется на предприятии?
27. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
28. Какова степень автоматизации на предприятии?
29. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?

Критерии оценки устного опроса: «зачтено» и «не зачтено»

Оценки «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и знакомый с дополнительной рекомендованной литературой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной

деятельности.

Оценки «не зачтено» заслуживает обучающийся обнаруживший пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающий принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практики заданий, который не может дальше продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующим дисциплинам.

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

владеть:

- аналитическим контролем отдельных показателей качества в цехе;
- анализом рынков сбыта выпускаемой продукции;
- продуктовым расчётом (материальным балансом) постадийно;
- расчётом запасов сырья, необходимых объёмов хранения сырья и готовой продукции;
- планированием капитальных затрат при внедрении нового вида продукции;
- планированием потребности в персонале и расчёт фонда оплаты труда;
- расчетом себестоимости продукции;
- разработкой плана маркетинга;
- расчётом экономической эффективности производства.

Типовые вопросы для устного опроса защиты отчета по практике на владеть:

30. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования, вспомогательных инструментов, помещений, спецодежды?
31. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
32. Проводится ли на предприятии анализ возвратов (брака) продукции и какие меры принимаются по этому поводу?
33. Какие факторы влияют на потери сырья при переработке?
34. Какие виды упаковки используют на предприятии?
35. Как осуществляется контроль содержания вредных газов и паров в воздухе рабочей зоны?
36. Перечислите требования безопасности при обращении с ядовитыми веществами.
37. Технические средства, обеспечивающие безопасность работ в электроустановках.
38. Первая помощь пострадавшим от электрического тока и в других несчастных случаях.
39. Требования безопасности при эксплуатации установок, работающих под давлением.
40. Техничко-экономические показатели предприятия
41. Что входит в себестоимость продукции?

42. Контроль показателей качества продукции.

Критерии оценки устного опроса: «зачтено» и «не зачтено»

Оценки «зачтено» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного и нормативного материала, умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные программой практики, усвоивший основную и знакомый с дополнительной рекомендованной литературой, способный к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «не зачтено» заслуживает обучающийся обнаруживший пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающий принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практики заданий, который не может дальше продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующим дисциплинам.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого раздела (этапа) практики являются: отчет, дневник.

Обучающийся должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в разделе (этапе) практики.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета/незачета.

Аттестация практики проводится по результатам всех видов деятельности и при наличии отчетной документации по практике. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения практики.

Неудовлетворительные результаты по практике признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в порядке, предусмотренном локальным нормативным актом университета.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики или получившие неудовлетворительную оценку по результатам ее защиты, могут быть направлены на практику повторно в свободное от учебы время.

Критерии оценивания индивидуальных заданий

1. Индивидуальное задание на практику

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, студент проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению.
	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала.
	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
Не зачтено	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по содержанию и оформлению собранного материала

2. Отчет по практике

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - структурированность (четкость, логичность, наличие титульного листа, нумерации страниц, подробного оглавления отчета и др.); - индивидуальное задание выполнено полностью; - отличное оформление; - не нарушены сроки сдачи отчета.
	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность (четкость, логичность, наличие титульного листа, нумерации страниц, подробного оглавления отчета и др.);

	- индивидуальное задание выполнено полностью; - хорошее оформление; - не нарушены сроки сдачи отчета.
	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; - не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание выполнено не полностью; - нарушены сроки сдачи отчета.
Не зачтено	- соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме; - нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не выполнено; - нарушены сроки сдачи отчета.

3. Защита отчета по практике

Шкала оценивания	Критерии оценивания
Зачтено	- студент демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; - владеет необходимой для ответа терминологией; грамотно, стилистически верно, логически правильно излагает ответы на вопросы; - дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным

	программой практики - студент демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов; - владеет необходимой для ответа терминологией; - недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; - допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя. - студент демонстрирует недостаточные знания по вопросам программы практики; - использует специальную терминологию, но допускает 1-2 ошибки в определении основных понятий, затрудняется исправить ошибки самостоятельно; - способен самостоятельно, но поверхностно анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
Не зачтено	- студент демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; - не владеет минимально необходимой терминологией; - допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

Факультет _____
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(преддипломная практика)

ФИО _____
подпись

курс _____ факультет _____

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Руководитель практики от профильной организации _____
должность

ФИО _____
подпись

М.П.

Руководитель практики от университета _____
должность

ФИО _____
подпись

Дата защиты « _____ » _____ 202_ г. _____
сведения о защите

п. Майский 20__ год

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику
(преддипломная практика)

Для _____
ФИО студента полностью

_____ курса _____ группы
_____ технологического _____ факультета
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Место прохождения практики _____
наименование организации, адрес полный

Срок практики: с _____ по _____
Содержание (тема) _____

Цель прохождения практики:

- закрепление и углубление знаний, умений, навыков, полученных обучающимися в процессе аудиторных занятий;
- освоение профессиональных компетенций и приобретение первичного опыта профессиональной деятельности.

Структура отчета:

- Введение
- Основная часть
- Список использованных источников
- Приложения

Руководители практики
от организации _____
(М.П.) _____ должность _____ подпись _____ ФИО _____

от университета _____
_____ должность _____ подпись _____ ФИО _____

Майский, 20_____