

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

**Регистрационный  
номер  
05-2/ТПСХП(6)68**

## **Производственная практика: технологическая практика рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	<b>Пищевых технологий и индустрии питания</b>		
Учебный план	b350307_23_1_Tex.plx.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
Квалификация	<b>бакалавр</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость	<b>12 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	432	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 6	
контактная работа	16		
самостоятельная работа	416		

### **Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Иная контактная работа	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	416	416	416	416
Итого	432	432	432	432

Рабочая программа дисциплины

**Производственная практика: технологическая практика**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

к.с.-х.н., зав.каф., Гоголева Прасковья Алексеевна



Рабочая программа одобрена на заседании кафедры  
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22.05 2023 г. № 110

Зав.профилирующей кафедрой

 

Протокол заседания кафедры от 22.05 2023 г. № 110

Председатель МК факультета

 

Протокол заседания МК факультета от 15.06 2023 г. № 8

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями производственной (технологическая практика) практики являются закрепление и углубление теоретических и практических знаний по специальности, их применение при решении конкретных практических задач, а также приобретение навыков самостоятельной работы, овладение профессиональными компетенциями.

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**ПК-2.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства**

**Знать:**

Уровень 1	Методы исследования сырья и готовой продукции, технологического контроля
-----------	--

**Уметь:**

Уровень 1	Вести входной и технологический контроль сырья, готовой продукции
-----------	---

**Владеть:**

Уровень 1	Навыками организации рационального ведения технологического процесса производства
-----------	---

**ПК-1.2: Расчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения**

**Знать:**

Уровень 1	Методы расчета производственной мощности и загрузки технологического оборудования
-----------	---

**Уметь:**

Уровень 1	Рассчитывать производственную мощность и загрузку технологического оборудования на предприятии
-----------	--

**Владеть:**

Уровень 1	Методами расчета производственной мощности и загрузки технологического оборудования
-----------	---

**ПК-3.3: Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения**

**Знать:**

Уровень 1	Передовые технологии переработки сельскохозяйственной продукции
-----------	---

**Уметь:**

Уровень 1	Применять передовые технологии для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых продуктов
-----------	---

**Владеть:**

Уровень 1	Навыками применения передовых технологий переработки сельскохозяйственной продукции
-----------	---

**ПК-2.3: Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации**

**Знать:**

Уровень 1	Технологические режимы производства продуктов питания животного происхождения, применяемые нормативно-техническую документацию
-----------	--

**Уметь:**

Уровень 1	Вести контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
-----------	--

**Владеть:**

Уровень 1	Методами контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения
-----------	---

**ПК-2.4: Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения**

**Знать:**

Уровень 1	Причины возникновения и методы устранения брака продукции
-----------	---

**Уметь:**

Уровень 1	Предупреждать и устранять причины возникновения брака продукции
-----------	---

<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	Навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению брака продукции

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1 Знать:</b>	
2.1.1	Формы организации производства и труда на предприятиях перерабатывающих сельскохозяйственную продукцию;
2.1.2	Технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке сырья;
2.1.3	оценки качества сельскохозяйственного сырья животного происхождения и продуктов его переработки с
2.1.4	использованием органолептических, физико-химических и др. показателей.
<b>2.2 Уметь:</b>	
2.2.1	Выбирать оптимальные условия для заготовки и переработки сельскохозяйственной продукции; Использовать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья; Оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья животного происхождения и готовой продукции.
<b>2.3 Владеть:</b>	
2.3.1	Методами организации и управления технологическими процессами при производстве и переработки продукции животноводства; Технологическими процессами производства продуктов переработки сельскохозяйственной продукции; Методами проведения контроля качества сельскохозяйственного сырья животного происхождения и готовой продукции, навыками разработки мероприятий по предупреждению и устранению брака продукции.

**3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Цикл (раздел) ООП:	Б2.В
<b>3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>	
3.1.1	Технология колбасного производства
3.1.2	Технология молока и молочных продуктов
3.1.3	Технология мяса и мясных продуктов
3.1.4	Технология национальных молочных продуктов
3.1.5	Технология национальных мясных продуктов
3.1.6	Технология цельномолочного производства
3.1.7	Оборудование перерабатывающих предприятий
3.1.8	Процессы и аппараты пищевых производств
3.1.9	Техно-химический контроль переработки продукции животноводства
3.1.10	Учебная практика: технологическая практика
3.1.11	Технология молока и молочных продуктов
3.1.12	Технология мяса и мясных продуктов
3.1.13	Оборудование перерабатывающих предприятий
3.1.14	Процессы и аппараты пищевых производств
3.1.15	Техно-химический контроль переработки продукции животноводства
3.1.16	Учебная практика: технологическая практика
<b>3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
3.2.1	Технология мясных полуфабрикатов
3.2.2	Технология переработки вторичного молочного сырья
3.2.3	Технология переработки субпродуктов
3.2.4	Технология хранения продукции животноводства
3.2.5	Государственная итоговая аттестация: Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.2.6	Преддипломная практика
3.2.7	Технология функциональных молочных продуктов
3.2.8	Технология мясных полуфабрикатов
3.2.9	Технология переработки вторичного молочного сырья
3.2.10	Технология хранения продукции животноводства
3.2.11	Государственная итоговая аттестация: Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
3.2.12	Преддипломная практика
3.2.13	Технология функциональных молочных продуктов

**4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Распределение часов дисциплины по**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Иная контактная работа	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	416	416	416	416
Итого	432	432	432	432

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**12 ЗЕТ**

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте факт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения, организация работы в профильной</b>						
1.1	Изучение передовых технологий для повышения эффективности производства /Ср/	6	20	ПК-3.3	Л1.2 Л1.4 Э1	0	
1.2	Технологические процессы производства продукции на предприятии (профильной организации) /ИКР/	6	4		Л1.2 Л1.4	0	
1.3	Характеристика предприятия: а) общая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, категория, количество мест, место расположения предприятия, режим работы профильной организации; б) организация снабжения сырьем и вспомогательными материалами /Ср/	6	30			0	
1.4	Технологические параметры и режимы производства продукции в профильной организации /Ср/	6	50	ПК-2.4		0	
1.5	Изучение применения передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции /Ср/	6	60	ПК-3.3	Л1.2 Л1.4 Э1	0	

1.6	Разработка предложений по внедрению передовых технологий производства продукции животного происхождения /Ср/	6	60	ПК-3.3	Л1.2 Л1.4 Э1	0	
	<b>Раздел 2.Производственная мощность и загрузка технологического оборудования</b>						
2.1	Изучение производственной мощности и загрузки технологического оборудования /ИКР/	6	4	ПК-1.2	Л2.1 Л2.2	0	
2.2	Изучение имеющего технологического оборудования, анализ его загрузки /Ср/	6	34	ПК-1.2	Л2.1 Л2.2	0	
2.3	Расчет производственной мощности, загрузки технологического оборудования /Ср/	6	38	ПК-1.2	Л2.1 Л2.2	0	
	<b>Раздел 3.Контроль качества сырья, технологических процессов и готовой продукции</b>						
3.1	Входной, промежуточный контроль и контроль готовой продукции /ИКР/	6	4	ПК-2.3 ПК-2.4	Л1.3	0	
3.2	Изучение гостированных методов исследования сырья и готовой продукции /Ср/	6	28	ПК-2.3 ПК-2.4		0	
3.3	Входной, промежуточный контроль и контроль готовой продукции /Ср/	6	30	ПК-2.3 ПК-2.4	Л1.3 Л1.1	0	
3.4	Причины возникновения, методы предотвращения и устранения брака продукции /Ср/	6	30	ПК-2.3 ПК-2.4	Л1.2 Л1.4	0	
	<b>Раздел 4.Оформление, защита отчета практики</b>						
4.1	Сбор, анализ данных по производственной практике /Ср/	6	24	ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-1.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2	0	
4.2	Оформление отчета производственной практики /Ср/	6	12	ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-1.2 ПК-3.3		0	
4.3	Защита отчета производственной практики /ИКР/	6	4	ПК-2.3	Э1	0	

#### **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К). Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал

оценивания;

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

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

#### 7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Антипова Л. В., Глотова И. А., Рогов И. А.	Методы исследования мяса и мясных продуктов: учебник для вузов	М.: КолосС, 2004
Л1.2	Антипова Л. В., Толпыгина И. Н., Калачев А. А.	Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов: учебное пособие при подготовке бакалавров по направлению 260200 "Технология продуктов животного происхождения" (профиль "Технология мяса и мясных продуктов")	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013
Л1.3	Крусь, Г.Н.	Методы исследования молока и молочных продуктов: Учебник для вузов	М.: КолосС, 2002
Л1.4	Крусь Г. Н., Храмов А. Г., Волокитина З. В., Карпычев С. В., Шалыгина А. М.	Технология молока и молочных продуктов: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов" направления подготовки дипломированных специалистов "Технология сырья и продуктов животного	Москва: КолосС, 2007

#### 7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Бредихин С. А.	Технологическое оборудование переработки молока	Москва: Лань", 2015
Л2.2	Бредихин С.А., Бредихина О. В., Космодемьянский Ю. В., Никифоров Л. Л., Бредихин С. А.	Технологическое оборудование мясокомбинатов	Москва: Колос, 1997

### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1 | Консорциум Кодекс

### 7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

#### 7.3.1 Перечень программного обеспечения

#### 7.3.2 Перечень информационных справочных систем

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по прохождению производственной практики

«Б2.В.01(П) Технологическая практика»

для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Якутск. АГАТУ, кафедра ПТИИП. - 2022

## 10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене. В академии имеется <http://sdo.yxaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. Веб-портфолио располагается на информационном портале академии <http://stud.yxaa.ru/>, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания. Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровья сбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение

образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа
- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)

Факультет Агротехнологический

Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

*для проведения аттестации по производственной практике*

Производственная практика: **Технологическая практика**

Направление подготовки **35.03.07** **Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

Направленность (профиль) **Технология производства и переработки продукции  
животноводства**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Общая трудоемкость / ЗЕТ **432 /12**

## 1. ВВЕДЕНИЕ

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Форма контроля - дифференцированный зачет - которая устанавливается учебным планом и рабочей программой практики.

Оценка по практике или зачет приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от университета одновременно с дневником, подписанным непосредственным руководителем практики от предприятия, учреждения или организации.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Профессиональная	ПК-1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.2: Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
		ПК-2.3: Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
		ПК-2.4: Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных	ПК-3.3: Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания	

	продуктов питания животного происхождения	животного происхождения
--	---	-------------------------

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ПК-1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.2: Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать:</p> <p>технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке сырья</p> <p>Уметь:</p> <p>технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p>Владеть:</p> <p>методами проведения контроля качества сельскохозяйственного сырья животного происхождения и готовой продукции технологическими процессами производства продуктов переработки сельскохозяйственной продукции</p>	Отчет по практике, Дневник практики, Зачет
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	<p>Знать:</p> <p>взаимосвязь рационального ведения технологического процесса входной и технологический контроль сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь:</p> <p>оценивать качество сырья животного происхождения и готовой продукции для рационального ведения технологического процесса</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками входного и технологического контроля сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>	

		животного происхождения для рационального ведения технологического процесса	
	ПК-2.3: Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	<p>Знать:</p> <p>о контроле технологических параметров и режимов производства продуктов животного происхождения на соответствие технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Уметь:</p> <p>проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов животного происхождения на соответствие технологической и эксплуатационной документации</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками по проведению контроля технологических параметров и режимов производства продуктов животного происхождения на соответствие технологической и эксплуатационной документации</p>	
	ПК-2.4: Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения	<p>Знать:</p> <p>о необходимости разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака</p> <p>Уметь:</p> <p>находить причины брака продукции и вносить предложения по разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака</p> <p>Владеть:</p> <p>сведениями для разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака</p>	
ПК-3 Способен разработать систему мероприятий по	ПК-3.3: Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности	Знать: Организацию работ по применению передовых технологий на производстве	

повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Уметь: Обосновывать необходимость организации работ по внедрению новых технологий на производстве Владеть: Навыками организации работ по внедрению новых технологий	
--	--	--	--

#### 4. ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p><u>Качество собранного материала:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- собранный материал не полон; весьма устаревший; не способствует расширению компетенций и выполнению заданий практики;</li> <li>- качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: в оформлении таблиц, иллюстраций и в целом отчета допущено более 8-15 неточностей. Примечание: в случае наличия в отчете более 15 незначительных неточностей в оформлении и/или отчет оформлен без соблюдения требований, отчет по практике не рекомендуется к защите.</li> </ul> <p>Посещаемость практики студентом: студент посетил от менее 40 % дней практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отношение студента к выполняемой работе: студент не проявил интерес к работе, исполнительность; неаккуратен; не показал умение работать с современными информационными системами, зависим в решении задач практики.</li> </ul> <p><u>Результаты выполнения задания и написание отчета:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- результаты выполнения задания в отчете отсутствуют или отчет отсутствует.</li> </ul>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно)</p>
Пороговый	<ul style="list-style-type: none"> <li>- собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; на половину неактуален; сравнительно полон;</li> <li>- качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: в оформлении таблиц, иллюстраций и в целом отчета допущено не более 5-8 незначительных неточностей;</li> <li>- посещаемость практики студентом: студент посетил от 40 до 60 % дней практики;</li> <li>- отношение студента к выполняемой работе: студент не проявил явного интереса к работе, но был исполнитель, аккуратен, дисциплинирован; показал грамотность, умение работать с современными информационными системами, коммуникабельность, самостоятельность.</li> </ul> <p><u>Результаты выполнения задания и написание отчета:</u></p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно)</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- присутствуют значительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки;</li> <li>- не обоснован расчет производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства;</li> <li>- удовлетворительно проанализирован входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;</li> <li>- недостаточно изучен контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</li> <li>- не приведены мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- не отражены мероприятия по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами не соответствующими предъявляемым требованиям;</li> <li>- допущены значительные методические и методологические неточности;</li> <li>- при защите отчета дан верный ответ на один вопрос из трех заданных из соответствующей темы.</li> </ul>	
<p>Базовый</p>	<p><u>Качество собранного материала:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; не весь актуален; сравнительно полон.</li> <li>- качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: в оформлении таблиц, иллюстраций и в целом отчета допущено не более 5 незначительных неточностей;</li> <li>- посещаемость практики студентом: студент посетил от 60 до 80 % дней практики;</li> <li>- отношение студента к выполняемой работе: студент проявил интерес к работе, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность, самостоятельность, коммуникабельность; показал неуверенность умения работать с современными информационными системами.</li> </ul> <p><u>Результаты выполнения задания и написание отчета:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- присутствуют незначительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки;</li> <li>- не в полной мере представлены обоснованные результаты расчета производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации</li> </ul>	<p>76 – 85 балл. 4 (хорошо)</p>

	<p>технологии производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не полностью проанализирован входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;</li> <li>- изучен контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</li> <li>- рассмотрены мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- недостаточно рассмотрен вопрос по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами немного не соответствующими предъявляемым требованиям;</li> <li>- допущены незначительные методические и методологические неточности; - при защите отчета даны верные ответы на большинство вопросов из соответствующей темы.</li> </ul>	
<p>Высокий</p>	<p><u>Качество собранного материала:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-собранный материал полностью обеспечивает выполнение задач и заданий практики; актуален; достаточно полон;</li> <li>- качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: таблицы, иллюстрации и в целом отчет оформлены строго в соответствии с требованиями;</li> <li>- посещаемость практики студентом: студент посетил более 80 % дней практики;</li> <li>- отношение студента к выполняемой работе: студент проявил интерес к работе, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность, грамотность, умение работать с современными информационными системами, коммуникабельность, самостоятельность.</li> </ul> <p><u>Результаты выполнения задания и написание отчета:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представлены обоснованные результаты расчета производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства;</li> <li>- проанализирован входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;</li> <li>- проанализирован контроль технологических параметров</li> </ul>	<p>86 – 100 балл. 5 (отлично)</p>

	<p>и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приведены предложения по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- рассмотрены вопросы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- отсутствуют орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки;</li> <li>- собраны и проанализированы данные из различных доступных источников, необходимых для формирования разделов отчета по практике;</li> <li>- представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами в соответствии с предъявляемыми требованиями;</li> <li>- не допущены методические и методологические неточности;</li> <li>- при защите отчета даны верные ответы на вопросы из соответствующей темы.</li> </ul>	
--	--	--

## **5. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

При подведении итогов практики в качестве основной формы и вида отчетности устанавливается письменный отчет и дневник практики. Форма, примерное содержание и структура дневников и письменных отчетов содержатся в Методических указаниях.

### **Перечень вопросов/заданий для дифференцированного зачета для оценивания сформированности компетенций**

Для оценки компетенции

***ПК-1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения***

*ПК-1.2: Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения*

1. Расчет производственной мощности;
2. Основные технологические схемы производства готовой продукции;
3. Способы расчетов загрузки технологического оборудования.

Для оценки компетенции

***ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения***

*ПК-2.1: Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения*

*технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства*

1. Входной контроль сырья: отбор проб, последовательность определения качества сырья;
2. Схема проведения теххимического контроля по ходу технологического процесса;
3. Технологические параметры основных технологических процессов производства;
4. Схема проведения лабораторного контроля готовой продукции на производстве;
5. Рациональное ведение технологических процессов.

*ПК-2.3: Ведет контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации*

1. Регламентируемые показатели готовой продукции;
2. Нормативно-техническая документация на готовую продукцию;
3. Соблюдение требований Технических регламентов ТС;
4. Контрольно-измерительные приборы;
5. Экспликация технологического оборудования производственного цеха.

*ПК-2.4: Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения*

1. Дефекты готовой продукции, причины возникновения;
2. Методы предотвращения и устранения брака на производстве в профильной организации;
3. Рекламации по качеству готовой продукции, производимой в профильной организации;
4. Технические журналы производства готовой продукции;
5. Карта метрологического обеспечения технологического процесса производства продукции.

Для оценки компетенции

**ПК-3 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения**

*ПК-3.3: Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения*

1. Эффективность технологических процессов производства;
2. Передовые технологии переработки животного сырья на производстве в профильной организации;
3. Использование вторичных ресурсов в производстве продукции;
4. Применение безотходных технологий на производстве в профильной организации;
5. Связь «Наука – производство» в профильной организации.

### **Критерии оценивания:**

Для оценки результата сдачи студентом дифференцированного зачета по практике ставятся отметки «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)» и «2 (неудовлетворительно)». Критерии оценивания изложены в таблице выше.

## 5.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

### 5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки

**Справочная таблица процедур оценивания**

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Зна-ния	Навыки	Умения
1.	Отчет по практике (содержит дневник и необходимые документы, указанные в МУ)	Материалы, позволяющие оценивать уровень усвоения обучающимся учебного материала и умения применять полученные знания на практике.	Форма отчета, дневника, справки, отзыва руководителя практики от профильной организации	<p><b>Критерии оценки:</b></p> <p><b>&lt;60 баллов</b> - Качество собранного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- собранный материал не полон; весьма устаревший; не способствует расширению компетенций и выполнению заданий практики;</li> <li>- качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: в оформлении таблиц, иллюстраций и в целом отчета допущено более 8-15 неточностей. Примечание: в случае наличия в отчете более 15 незначительных неточностей в оформлении и/или отчет оформлен без соблюдения требований, отчет по практике не рекомендуется к защите;</li> <li>- результаты выполнения задания в отчете отсутствуют или отчет отсутствует.</li> </ul> <p><b>61 - 75 балла</b> - Качество собранного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; на половину неактуален; сравнительно полон;</li> <li>- качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: в оформлении таблиц, иллюстраций и в целом отчета допущено не более 5-8 незначительных неточностей;</li> </ul> <p>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- присутствуют значительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки;</li> <li>- не обоснован расчет производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства;</li> <li>- удовлетворительно проанализирован входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в</li> </ul>	+	+	+

			<p>целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- недостаточно изучен контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</li> <li>- не приведены мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- не отражены мероприятия по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами не соответствующими предъявляемым требованиям;</li> <li>- допущены значительные методические и методологические неточности;</li> <li>- при защите отчета дан верный ответ на один вопрос из трех заданных из соответствующей темы.</li> </ul> <p><b>76 - 85 баллов</b> - Качество собранного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; не весь актуален; сравнительно полон.</li> <li>- качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: в оформлении таблиц, иллюстраций и в целом отчета допущено не более 5 незначительных неточностей;</li> </ul> <p>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- присутствуют незначительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки;</li> <li>- не в полной мере представлены обоснованные результаты расчета производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства;</li> <li>- не полностью проанализирован входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;</li> <li>- изучен контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</li> <li>- рассмотрены мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- недостаточно рассмотрен вопрос по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--	--

				<p>питания животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами немного не соответствующими предъявляемым требованиям;</li> <li>- допущены незначительные методические и методологические неточности; - при защите отчета даны верные ответы на большинство вопросов из соответствующей темы.</li> </ul> <p><b>86 - 100 баллов</b> общего рейтинга - Качество собранного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-собранный материал полностью обеспечивает выполнение задач и заданий практики; актуален; достаточно полон;</li> <li>- качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: таблицы, иллюстрации и в целом отчет оформлены строго в соответствии с требованиями;</li> </ul> <p>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представлены обоснованные результаты расчета производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства;</li> <li>- проанализирован входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;</li> <li>- проанализирован контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</li> <li>- приведены предложения по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- рассмотрены вопросы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- отсутствуют орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки;</li> <li>- собраны и проанализированы данные из различных доступных источников, необходимых для формирования разделов отчета по практике;</li> <li>- представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами в соответствии с предъявляемыми требованиями;</li> <li>- не допущены методические и методологические неточности;</li> <li>- при защите отчета даны верные ответы на вопросы из соответствующей темы.</li> </ul>			
2.	Дневник практики	Заполнение дневника практики с описанием производимых работ	Образец дневника	<p><b>&lt;60 баллов</b> - Посещаемость практики студентом: студент посетил от менее 40 % дней практики; отношение студента к выполняемой работе: студент не проявил интерес к работе, исполнительность; неаккуратен; не показал умение работать с современными информационными системами, зависим в решении задач практики.</p>			

				<p><b>61 - 75 балла</b> - посещаемость практики студентом: студент посетил от 40 до 60 % дней практики; отношение студента к выполняемой работе: студент не проявил явного интереса к работе, но был исполнитель, аккуратен, дисциплинирован; показал грамотность, умение работать с современными информационными системами, коммуникабельность, самостоятельность.</p> <p><b>76 - 85 балла</b> - посещаемость практики студентом: студент посетил от 60 до 80 % дней практики; отношение студента к выполняемой работе: студент проявил интерес к работе, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность, самостоятельность, коммуникабельность; показал неуверенность умения работать с современными информационными системами.</p> <p><b>86 - 100 баллов</b> - - посещаемость практики студентом: студент посетил более 80 % дней практики; отношение студента к выполняемой работе: студент проявил интерес к работе, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность, грамотность, умение работать с современными информационными системами, коммуникабельность, самостоятельность.</p>			
3.	Зачет с оценкой	Итоговая аттестация по итогам практики преследует цель оценить полученные студентами теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач за период прохождения практики	Комплект вопросов/заданий итп.	<p>Для оценки результата сдачи студентом дифференцированного зачета по практике ставятся отметки «5 (отлично)», «4 (хорошо)», «3 (удовлетворительно)» и «2 (неудовлетворительно)».</p> <p><b>«5 (отлично)»</b> Качество собранного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-собранный материал полностью обеспечивает выполнение задач и заданий практики; актуален; достаточно полон;</li> <li>- качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: таблицы, иллюстрации и в целом отчет оформлены строго в соответствии с требованиями;</li> <li>- посещаемость практики студентом: студент посетил более 80 % дней практики;</li> <li>- отношение студента к выполняемой работе: студент проявил интерес к работе, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность, грамотность, умение работать с современными информационными системами, коммуникабельность, самостоятельность.</li> </ul> <p>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представлены обоснованные результаты расчета производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства;</li> <li>- проанализирован входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;</li> <li>- проанализирован контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</li> <li>- приведены предложения по предупреждению и устранению причин брака</li> </ul>	+	+	+

			<p>продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассмотрены вопросы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- отсутствуют орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки;</li> <li>- собраны и проанализированы данные из различных доступных источников, необходимых для формирования разделов отчета по практике;</li> <li>- представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами в соответствии с предъявляемыми требованиями;</li> <li>- не допущены методические и методологические неточности;</li> <li>- при защите отчета даны верные ответы на вопросы из соответствующей темы.</li> </ul> <p><b>«4 (хорошо)»</b> Качество собранного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; не весь актуален; сравнительно полон.</li> <li>- качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: в оформлении таблиц, иллюстраций и в целом отчета допущено не более 5 незначительных неточностей;</li> <li>- посещаемость практики студентом: студент посетил от 60 до 80 % дней практики;</li> <li>- отношение студента к выполняемой работе: студент проявил интерес к работе, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность, самостоятельность, коммуникабельность; показал неуверенность умения работать с современными информационными системами.</li> </ul> <p>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- присутствуют незначительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки;</li> <li>- не в полной мере представлены обоснованные результаты расчета производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства;</li> <li>- не полностью проанализирован входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;</li> <li>- изучен контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</li> <li>- рассмотрены мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</li> </ul>			
--	--	--	---	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- недостаточно рассмотрен вопрос по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами немного не соответствующими предъявляемым требованиям;</li> <li>- допущены незначительные методические и методологические неточности; - при защите отчета даны верные ответы на большинство вопросов из соответствующей темы.</li> </ul> <p><b>«3 (удовлетворительно)»</b> - собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; на половину неактуален; сравнительно полон;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: в оформлении таблиц, иллюстраций и в целом отчета допущено не более 5-8 незначительных неточностей;</li> <li>- посещаемость практики студентом: студент посетил от 40 до 60 % дней практики;</li> <li>- отношение студента к выполняемой работе: студент не проявил явного интереса к работе, но был исполнитель, аккуратен, дисциплинирован; показал грамотность, умение работать с современными информационными системами, коммуникабельность, самостоятельность.</li> </ul> <p>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- присутствуют значительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки;</li> <li>- не обоснован расчет производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства;</li> <li>- удовлетворительно проанализирован входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;</li> <li>- недостаточно изучен контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;</li> <li>- не приведены мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- не отражены мероприятия по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами не соответствующими предъявляемым требованиям;</li> <li>- допущены значительные методические и методологические неточности;</li> </ul>			
--	--	--	---	--	--	--

				<p>- при защите отчета дан верный ответ на один вопрос из трех заданных из соответствующей темы.</p> <p>«2 (неудовлетворительно)» Качество собранного материала:</p> <p>- собранный материал не полон; весьма устаревший; не способствует расширению компетенций и выполнению заданий практики;</p> <p>- качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: в оформлении таблиц, иллюстраций и в целом отчета допущено более 8-15 неточностей. Примечание: в случае наличия в отчете более 15 незначительных неточностей в оформлении и/или отчет оформлен без соблюдения требований, отчет по практике не рекомендуется к защите.</p> <p>Посещаемость практики студентом: студент посетил от менее 40 % дней практики;</p> <p>- отношение студента к выполняемой работе: студент не проявил интерес к работе, исполнительность; неаккуратен; не показал умение работать с современными информационными системами, зависим в решении задач практики.</p> <p>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <p>- результаты выполнения задания в отчете отсутствуют или отчет отсутствует.</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

## 5.2.Критерии сформированности компетенций

№	Разделы (этапы) практики	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.	<p><b>Раздел 1.</b> <b>Подготовительный этап</b> Прохождение медкомиссии и оформление санитарной медицинской книжки /Самостоятельно/ Ознакомление с практикой: - инструктаж по ТБ - ознакомление и разъяснение целей, задач, содержания практики и общей характеристикой природных условий района практики.</p>	ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-3.3	3	30	0-5	6-14	15-20	21-30
2.	<p><b>Раздел 2.Экспериментальный этап</b> Ознакомление с профильной организацией, коллективом Характеристика предприятия: а) общая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип,</p>	ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.3; ПК-2.4;	3	50	0-9	10-24	25-39	40-50

	<p>категория, количество мест, место расположения предприятия, режим работы профильной организации;</p> <p>б) организация снабжения сырьем и вспомогательными материалами</p> <p>Организация и структура производства:</p> <p>а) структура производства, квалификационный состав работников основного и вспомогательного производства;</p> <p>б) технологические схемы производства пищевых продуктов, ассортимент вырабатываемой продукции;</p> <p>в) нормативно-техническая документация, техническая литература, применяемые на производстве;</p> <p>г) производственный контроль, контроль по ходу технологического процесса.</p> <p>Организация сбыта продукции</p> <p>Комплектование партий продукции к реализации, тараупаковочные материалы, заполнение сопроводительных документов, соблюдение условий и сроков хранения готовой продукции в холодильниках предприятия. Порядок и сроки реализации готовой продукции.</p> <p>Сделать выводы и при необходимости разработать рекомендации по улучшению организации сбыта продукции</p> <p>Анализ полученной информации, материалов, данных по предприятию</p>	ПК-3.3						
3.	<p><b>Раздел 3. Заключительная часть</b></p> <p>Сбор материала для отчета</p> <p>Сбор документации для приложения к отчету</p> <p>Оформление отчета</p> <p>Защита отчета</p> <p>Изучение теоретических материалов</p>	<p>ПК-1.2;</p> <p>ПК-2.1;</p> <p>ПК-2.3;</p> <p>ПК-2.4;</p> <p>ПК-3.3</p>	О, Д	40	0-9	10-19	20-34	35-40
	<b>Зачет с оценкой</b>		<b>3, О,Д</b>	<b>100</b>				

З – задания; О - отчет по практике; Д – дневник практики.

