

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина

18 апреля 2019 г.

Б2.В.01 (П) Производственная практика: технологическая практика

рабочая программа дисциплины (модуля)

| | | |
|-------------------------|---|--|
| Закреплена за кафедрой | Технологии переработки продуктов животноводства и общественного | |
| Учебный план | b35030701_19_1_Tex.rlx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции | |
| Квалификация | бакалавр | |
| Форма обучения | очная | |
| Общая трудоемкость | 12 ЗЕТ | |
| Часов по учебному плану | 432 | Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 6 |
| в том числе: | | |
| аудиторные занятия | 0 | |
| самостоятельная работа | 416 | |

Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>) | 6 (3.2) | | Итого | |
|--|------------|------------|------------|------------|
| | уп | сп | уп | сп |
| 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 (технологическая практика)

разработана в соответствии с ФГОС:

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

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

утвержденного учёным советом вуза от 04.04.2019 протокол № 23.

Разработчик (и) РПД:

к.т.н., доцент, Васильев Семен Семенович 

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 08.04. 2019 г. № 57


Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Руководитель направления :

 | Перемолов А.А.

Зав.профилирующей кафедры

 | Перемолов А.А.

Протокол заседания кафедры от 08.04. 2019 г. № 57

Председатель МК факультета

 | Захаровская М.К.

Протокол заседания МК факультета от 12.04. 2019 г. № 9

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 | Сивирский К.А.

Протокол заседания УМС от 18.04. 2019 г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

А.М.Ф.
15.06 2023 г. № 8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22.05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А. *Гоголев*

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.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью производственной технологической практики (далее – практика) являются закрепление и углубление теоретических и практических знаний по направлению подготовки, их применение при решении конкретных практических задач, а также приобретение навыков самостоятельной работы, овладение соответствующими практикой компетенциями.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных в процессе теоретического обучения;
- овладение профессионально-практическими умениями, производственными навыками и передовыми методами труда;
- ознакомление с научно-исследовательской, инновационной, маркетинговой и менеджерской деятельностью профильных организаций, являющихся базами практики;
- изучение всех сторон профессиональной деятельности профильной организации.

Практика должна быть организована:

в профильной организации, в том числе в структурном подразделении профильной организации на основании договора, заключаемого между Университетом и профильной организацией;

в профильной организации без наличия договора, в этом случае заключается договор о практической подготовке обучающегося между университетом и организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы на срок прохождения практики.

Способ проведения производственной практики – выездная.

Формы проведения производственной практики – непрерывная.

Тип производственной практики – Технологическая практика.

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

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

Знать: технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке сырья

Уметь: использовать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья

Владеть: методами проведения контроля качества сельскохозяйственного сырья животного происхождения и готовой продукции технологическими процессами производства продуктов переработки сельскохозяйственной продукции

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

Знать: взаимосвязь рационального ведения технологического процесса входной и технологический контроль сырья,

Уметь: оценивать качество сырья животного происхождения и готовой продукции для рационального ведения

Владеть: навыками входного и технологического контроля сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного

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

Знать: о контроле технологических параметров и режимов производства продуктов животного происхождения на

Уметь: проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов животного происхождения на

Владеть: навыками по проведению контроля технологических параметров и режимов производства продуктов животного

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: о необходимости разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака

Уметь: находить причины брака продукции и вносить предложения по разработке мероприятий по предупреждению и

Владеть: сведениями для разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака

| | |
|--|--|
| 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 | |
| Знать: Организацию работ по применению передовых технологий на производстве | |
| Уметь | Обосновывать необходимость организации работ по внедрению новых технологий на производстве |
| Владеть | Навыками организации работ по внедрению новых технологий |

В результате прохождения практики обучающийся должен

| | |
|---------------------|--|
| 2.1 Знать: | |
| 2.1.1 | Формы организации производства и труда на предприятиях перерабатывающих сельскохозяйственную продукцию, технологические процессы, оборудование и аппараты, режимы их использования при переработке сырья, методы оценки качества сельскохозяйственного сырья животного происхождения и продуктов его переработки с использованием органолептических, физико-химических и др. показателей. |
| 2.2 Уметь: | |
| 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. |
| 2.3 Владеть: | |
| 2.3.1 | Методами организации и управления технологическими процессами при производстве и переработки продукции животноводства, технологическими процессами производства продуктов переработки сельскохозяйственной продукции, навыками входного и технологического контроле сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для рационального ведения технологического процесса. |

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

| | |
|--|--|
| Цикл (раздел) ООП: | Б2.В |
| 3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося: | |
| 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 колбасного производства |
| 3.1.12 | Технология молока и молочных продуктов |
| 3.1.13 | Технология мяса и мясных продуктов |
| 3.1.14 | Технология национальных молочных продуктов |
| 3.1.15 | Технология национальных мясных продуктов |
| 3.1.16 | Технология цельномолочного производства |
| 3.1.17 | Оборудование перерабатывающих предприятий |
| 3.1.18 | Процессы и аппараты пищевых производств |
| 3.1.19 | Техно-химический контроль переработки продукции животноводства |
| 3.1.20 | Учебная практика: технологическая практика |
| 3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: | |
| 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 переработки субпродуктов |
| 3.2.11 | Технология хранения продукции животноводства |
| 3.2.12 | Государственная итоговая аттестация: Выполнение и защита выпускной квалификационной работы |
| 3.2.13 | Преддипломная практика |
| 3.2.14 | 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 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 |

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 пакт. | Примечание |
|-------------|--|----------------|-------|-------------|----------------------------------|------------|------------|
| | Раздел 1.Подготовительный этап | | | | | | |
| 1.1 | Прохождение медкомиссии и оформление санитарной медицинской книжки /Ср/ | 6 | 0 | | Э1 | 0 | |
| 1.2 | Ознакомление с практикой: - инструктаж по ТБ - ознакомление и разъяснение целей, задач, содержания практики и общей характеристикой природных условий района практики /Ср/ | 6 | 6 | ПК-2.1 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 | 0 | |
| | Раздел 2.Экспериментальный этап | | | | | | |
| 2.1 | Ознакомление с профильной организацией, коллективом /Ср/ | 6 | 6 | ПК-2.1 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 | 0 | |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|----|------------------------------------|----------------------------|---|--|
| 2.2 | 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 /ИКР/ | 6 | 8 | ПК-2.1 ПК-2.3 ПК-1.2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 | 0 | |
| 2.3 | Организация и структура производства: а) структура производства, квалификационный состав работников основного и вспомогательного производства; б) технологические схемы производства пищевых продуктов, ассортимент вырабатываемой продукции; в) нормативно-техническая документация, техническую литературу, применяемые на производстве; г) производственный контроль, контроль по ходу технологического процесса. | 6 | 8 | ПК-2.1 ПК-2.3 ПК-1.2 ПК-3.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 | 0 | |
| 2.4 | Организация сбыта продукции /Ср/ Организация сбыта продукции 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. Сделать выводы и при необходимости разработать рекомендации по улучшению организации сбыта продукции | 6 | 60 | ПК-2.1 ПК-2.3 ПК-2.4 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 | 0 | |
| 2.5 | Анализ полученной информации, материалов, данных по предприятию /Ср/ | 6 | 86 | ПК-2.1 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-1.2 ПК-3.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 | 0 | |
| | Раздел 3.Заключительная часть | | | | | | |
| 3.1 | Сбор материала для отчета /Ср/ | 6 | 24 | ПК-2.1 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-1.2 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 | 0 | |
| 3.2 | Сбор документации для приложения к отчету /Ср/ | 6 | 4 | ПК-2.1 ПК-2.3 | Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 | 0 | |
| 3.3 | Оформление отчета /Ср/ | 6 | 0 | ПК-2.1 ПК-2.3 ПК-2.4 ПК-1.2 ПК-3.3 | Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 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 | Крусь Г. Н., Храмцов 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 происхождения" | Москва: КолосС, 2007 |
| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
| Л1.2 | Рогов И. А., Антипова Л. В., Дунченко Н. И. | Химия пищи: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения", специальностям 260301 "Технология мяса и мясных продуктов", 260302 "Технология рыбы и рыбных продуктов", 260303 "Технология молока и молочных продуктов" и по направлению 240900 "Биотехнология", специальности 240902 "Пищевая биотехнология" | Москва: КолосС, 2007 |
| Л1.3 | Крусь Г. Н., Волокитина З. В., Шалыгина А. М. | Методы исследования молока и молочных продуктов: Учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов" | Москва: Колос, 2000 |

7.1.2. Дополнительная литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
|------|--|---|------------------------------|
| Л2.1 | Охрименко О. В., Горбатова К. К., Охрименко А. В., Горбатова К. К. | Лабораторный практикум по химии и физике молока: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260300 - "Технология сырья и продуктов животного происхождения", специальность 260303 - "Технология молока и молочных продуктов" | Санкт-Петербург: ГИОРД, 2005 |

| | | | |
|------|--|---|------------------------------|
| Л2.2 | 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 |
|------|--|---|------------------------------|

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

Э1 Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов

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

7.3.1.1 Windows Vista TM Home Basic K OEMAct

7.3.1.2 LIBREOFFICE

7.3.1.3 Adobe Reader

7.3.1.4 Kaspersky Endpoint Security for Business

7.3.1.5 Windows 7

7.3.1.6 MicrosoftOffice 2016

7.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1 справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ

7.3.2.2 федеральный портал Российское образование

7.3.2.3 Википедия

7.3.2.4 Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

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

Материально-техническое обеспечение технологическими оборудованием, лабораторным оборудованием и контрольно-измерительными приборами производства профильной организации.

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». Гоголева П.А. Якутск-2022 г.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2. Методические указания по прохождению производственной практики

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 | <p>Знать:</p> <p>Организацию работ по применению передовых технологий на производстве</p> | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| 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"> - собранный материал не полон; весьма устаревший; не способствует расширению компетенций и выполнению заданий практики; - 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>Посещаемость практики студентом: студент посетил от менее 40 % дней практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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><u>Результаты выполнения задания и написание отчета:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - результаты выполнения задания в отчете отсутствуют или отчет отсутствует. | <p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно)</p> |
| Пороговый | <ul style="list-style-type: none"> - собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; на половину неактуален; сравнительно полон; - 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; - 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><u>Результаты выполнения задания и написание отчета:</u></p> | <p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно)</p> |

| | | |
|----------------|---|-------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> - присутствуют значительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки; - не обоснован расчет производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства; - 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; - недостаточно изучен контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - 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; - не отражены мероприятия по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; - представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами не соответствующими предъявляемым требованиям; - допущены значительные методические и методологические неточности; - при защите отчета дан верный ответ на один вопрос из трех заданных из соответствующей темы. | |
| <p>Базовый</p> | <p><u>Качество собранного материала:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; не весь актуален; сравнительно полон. - качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: в оформлении таблиц, иллюстраций и в целом отчета допущено не более 5 незначительных неточностей; - 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><u>Результаты выполнения задания и написание отчета:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - присутствуют незначительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки; - не в полной мере представлены обоснованные результаты расчета производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации | <p>76 – 85 балл. 4 (хорошо)</p> |

| | | |
|----------------|---|---------------------------------------|
| | <p>технологии производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - изучен контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - 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; - недостаточно рассмотрен вопрос по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; - представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами немного не соответствующими предъявляемым требованиям; - допущены незначительные методические и методологические неточности; - при защите отчета даны верные ответы на большинство вопросов из соответствующей темы. | |
| <p>Высокий</p> | <p><u>Качество собранного материала:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -собранный материал полностью обеспечивает выполнение задач и заданий практики; актуален; достаточно полон; - качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: таблицы, иллюстрации и в целом отчет оформлены строго в соответствии с требованиями; - 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><u>Результаты выполнения задания и написание отчета:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - представлены обоснованные результаты расчета производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства; - 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; - проанализирован контроль технологических параметров | <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"> - 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; - рассмотрены вопросы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; - отсутствуют орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки; - собраны и проанализированы данные из различных доступных источников, необходимых для формирования разделов отчета по практике; - представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами в соответствии с предъявляемыми требованиями; - не допущены методические и методологические неточности; - при защите отчета даны верные ответы на вопросы из соответствующей темы. | |
|--|--|--|

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 ¹) | 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>Критерии оценки:</p> <p><60 баллов - Качество собранного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - собранный материал не полон; весьма устаревший; не способствует расширению компетенций и выполнению заданий практики; - 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; - результаты выполнения задания в отчете отсутствуют или отчет отсутствует. <p>61 - 75 балла - Качество собранного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; на половину неактуален; сравнительно полон; - 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; <p>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - присутствуют значительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки; - не обоснован расчет производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства; - удовлетворительно проанализирован входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в | + | + | + |

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

| | | | | | | | |
|----|------------------|---|------------------|--|--|--|--|
| | | | | <p>питания животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами немного не соответствующими предъявляемым требованиям; - допущены незначительные методические и методологические неточности; - при защите отчета даны верные ответы на большинство вопросов из соответствующей темы. <p>86 - 100 баллов общего рейтинга - Качество собранного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> -собранный материал полностью обеспечивает выполнение задач и заданий практики; актуален; достаточно полон; - качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: таблицы, иллюстрации и в целом отчет оформлены строго в соответствии с требованиями; <p>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлены обоснованные результаты расчета производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства; - 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; - проанализирован контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - 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; - рассмотрены вопросы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; - отсутствуют орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки; - собраны и проанализированы данные из различных доступных источников, необходимых для формирования разделов отчета по практике; - представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами в соответствии с предъявляемыми требованиями; - не допущены методические и методологические неточности; - при защите отчета даны верные ответы на вопросы из соответствующей темы. | | | |
| 2. | Дневник практики | Заполнение дневника практики с описанием производимых работ | Образец дневника | <p><60 баллов - 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, зависящими от решения задач практики.</p> | | | |

| | | | | | | | |
|----|-----------------|--|--------------------------------|--|---|---|---|
| | | | | <p>61 - 75 балла - 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>76 - 85 балла - 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>86 - 100 баллов - 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>«5 (отлично)» Качество собранного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> -собранный материал полностью обеспечивает выполнение задач и заданий практики; актуален; достаточно полон; - качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: таблицы, иллюстрации и в целом отчет оформлены строго в соответствии с требованиями; - 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>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - представлены обоснованные результаты расчета производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства; - 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; - проанализирован контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - приведены предложения по предупреждению и устранению причин брака | + | + | + |

| | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | | <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"> - рассмотрены вопросы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; - отсутствуют орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки; - собраны и проанализированы данные из различных доступных источников, необходимых для формирования разделов отчета по практике; - представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами в соответствии с предъявляемыми требованиями; - не допущены методические и методологические неточности; - при защите отчета даны верные ответы на вопросы из соответствующей темы. <p>«4 (хорошо)» Качество собранного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; не весь актуален; сравнительно полон. - качество оформления отдельных элементов и в целом отчета по практике: в оформлении таблиц, иллюстраций и в целом отчета допущено не более 5 незначительных неточностей; - 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>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - присутствуют незначительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки; - не в полной мере представлены обоснованные результаты расчета производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства; - 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; - изучен контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - 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; | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|

| | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | | <ul style="list-style-type: none"> - недостаточно рассмотрен вопрос по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; - представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами немного не соответствующими предъявляемым требованиям; - допущены незначительные методические и методологические неточности; - при защите отчета даны верные ответы на большинство вопросов из соответствующей темы. <p>«3 (удовлетворительно)» - собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; на половину неактуален; сравнительно полон;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <ul style="list-style-type: none"> - присутствуют значительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки; - не обоснован расчет производственной мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства; - 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; - недостаточно изучен контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - 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; - не отражены мероприятия по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; - представлен полный отчет о прохождении технологической практики с результатами не соответствующими предъявляемым требованиям; - допущены значительные методические и методологические неточности; | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|--|--|
| | | | | <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>Раздел 1. Подготовительный этап 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>Раздел 2.Экспериментальный этап 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>Раздел 3. Заключительная часть</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 |
| | Зачет с оценкой | | 3, О,Д | 100 | | | | |

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

