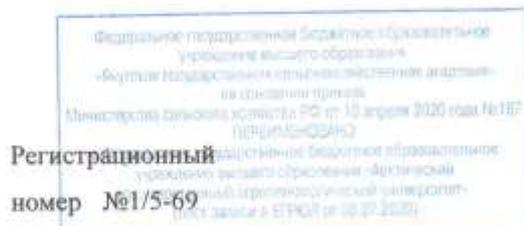


# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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.02 (Пд) Преддипломная 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	6 ЗЕТ
Часов по учебному плану	216
в том числе:	
аудиторные занятия	0
самостоятельная работа	200

Виды контроля в семестрах:  
зачеты с оценкой 8

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	УП	СП	УП	СП
Неделя				
Вид занятий	УП	СП	УП	СП
Иная контактная работа	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	200	200	200	200
Итого	216	216	216	216

Рабочая программа дисциплины

**Преддипломная 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, Занданова Т.Н. 

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:

 | Занданова Т.Н.

Зав. профилирующей кафедры

 | Занданова Т.Н.

Протокол заседания кафедры от 08.04 2019 г. № 57

Председатель МК факультета

 | Зверева Н.Н.

Протокол заседания МК факультета от 12.04 2019 г. № 8

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 | Сивухин Н.А.

Протокол заседания УМС от 18.04 2019 г. № 4

---

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

Председатель МК

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. *[подпись]*

---

**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)

Цель преддипломной практики - закрепление и развитие теоретических знаний, приобретение опыта в областях профессиональной деятельности бакалавра, сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи преддипломной практики:

- закрепление и развитие теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин учебного плана;

- приобретение умений и навыков:

по ведению учета сырья и готовой продукции в соответствии с нормативами, сведениями для разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака;

по расчету норм расхода сырья при производстве продуктов из сырья животного происхождения;

по подготовке предложений по рациональному использованию и сокращению расходов сырья и внедрению безотходных технологий переработки животного сырья;

по организации работ по внедрению новых технологий.

- сбор материала для выполнения выпускной квалификационной работы (ВКР).

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

**ПК-2.2: Ведет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями**

<b>Знать</b>	Среднегодовые нормативы, принятые в области производства продуктов питания животного происхождения
<b>Уметь</b>	Вести учет сырья и готовой продукции в соответствии с нормативами
<b>Владеть</b>	Навыками ведения учета сырья и готовой продукции в соответствии с нормативами

**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**

<b>Знать</b>	о необходимости разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака
<b>Уметь</b>	находить причины брака продукции и вносить предложения по разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака
<b>Владеть</b>	сведениями для разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака

**ПК-1.1: Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения**

<b>Знать</b>	характеристику технологического оборудования, особенности их подбора и формирования технологических линий по производству продуктов из сырья животного происхождения, об особенностях компоновки производственного цеха
<b>Уметь</b>	формировать технологические линии по производству продуктов из сырья животного происхождения и компоновать производственный цех
<b>Владеть</b>	навыками формирования технологических линий и компоновки производственного цеха

**ПК-1.3: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения**

<b>Знать</b>	расчет норм расхода сырья для производства продуктов из сырья животного происхождения
<b>Уметь</b>	проводить расчет норм расхода сырья при производстве продуктов из сырья животного происхождения
<b>Владеть</b>	навыками расчета норм расхода сырья при производстве продуктов из сырья животного происхождения

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

<b>Знать</b>	Организацию работ по применению передовых технологий на производстве
<b>Уметь</b>	Обосновывать необходимость организации работ по внедрению новых технологий на производстве
<b>Владеть</b>	Навыками организации работ по внедрению новых технологий

<b>ПК-3.2: Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расхода сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья</b>	
<b>Знать</b>	рациональное использование и сокращение расходов сырья и внедрение безотходных технологий переработки животного сырья
<b>Уметь</b>	готовить предложения по рациональному использованию и сокращению расходов сырья и внедрению безотходных технологий переработки животного сырья
<b>Владеть</b>	навыками по подготовке предложений по рациональному использованию и сокращению расходов сырья и внедрению безотходных технологий переработки животного сырья

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
2.1.1	Среднегодовые нормативы, принятые в области производства продуктов питания животного происхождения, о необходимости разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака, характеристику технологического оборудования, особенности их подбора и формирования технологических линий по производству продуктов из сырья животного происхождения, об особенностях компоновки производственного цеха, расчет норм расхода сырья для производства продуктов из сырья животного происхождения, рациональное использование и сокращение расходов сырья и внедрение безотходных технологий переработки животного сырья, организацию работ по применению передовых технологий на производстве.
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	Вести учет сырья и готовой продукции в соответствии с нормативами, находить причины брака продукции и вносить предложения по разработке мероприятий по предупреждению и их устранению, формировать технологические линии по производству продуктов из сырья животного происхождения и компоновать производственный цех, проводить расчет норм расхода сырья при производстве продуктов из сырья животного происхождения, готовить предложения по рациональному использованию и сокращению расходов сырья и внедрению безотходных технологий переработки животного сырья, обосновывать необходимость организации работ по внедрению новых технологий на производстве.
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	Навыками ведения учета сырья и готовой продукции в соответствии с нормативами, сведениями для разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака, навыками формирования технологических линий и компоновки производственного цеха, навыками расчета норм расхода сырья при производстве продуктов из сырья животного происхождения, навыками по подготовке предложений по рациональному использованию и сокращению расходов сырья и внедрению безотходных технологий переработки животного сырья, навыками организации работ по внедрению новых технологий.

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

Цикл (раздел) ООП:	Б2.В
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	Маслоделие
3.1.2	Проектирование перерабатывающих предприятий
3.1.3	Промышленная санитария и гигиена
3.1.4	Технология мясных цельномышечных изделий
3.1.5	Технология переработки субпродуктов
3.1.6	Технология функциональных молочных продуктов
3.1.7	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
3.1.8	Производственный учет на перерабатывающих предприятиях
3.1.9	Сыроделие
3.1.10	Технология мясных полуфабрикатов
3.1.11	Технология переработки вторичного молочного сырья
3.1.12	Технология переработки мяса птицы
3.1.13	Технология хранения продукции животноводства
3.1.14	Управление качеством продукции
3.1.15	Безопасность сырья и продовольствия
3.1.16	Технология молока и молочных продуктов
3.1.17	Технология мяса и мясных продуктов
3.1.18	Технология национальных молочных продуктов
3.1.19	Технология национальных мясных продуктов

3.1.20	Технологияцельномолочногопроизводства
3.1.21	Микробиологический контроль переработки продукции животноводства
3.1.22	Оборудованиеперерабатывающихпредприятий
3.1.23	Техно-химический контроль переработки продукции животноводства
3.1.24	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
3.1.25	Технологияпроизводствапродукцииживотноводства
3.1.26	Экономикасельскохозяйственногопроизводства
3.1.27	Маслоделие
3.1.28	Проектированиеперерабатывающихпредприятий
3.1.29	Промышленнаясанитария и гигиена
3.1.30	Технологиямясных цельномышечных изделий
3.1.31	Технологияпереработкисубпродуктов
3.1.32	Технологияфункциональныхмолочныхпродуктов
3.1.33	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
3.1.34	Производственный учет на перерабатывающих предприятиях
3.1.35	Сыроделие
3.1.36	Технологиямясныхполуфабрикатов
3.1.37	Технология переработки вторичного молочного сырья
3.1.38	Технологияпереработкимясаптицы
3.1.39	Технологияхраненияпродукцииживотноводства
3.1.40	Управлениекачествомпродукции
3.1.41	Безопасностьсырья и продовольствия
3.1.42	Технология молока и молочных продуктов
3.1.43	Технология мяса и мясных продуктов
3.1.44	Технологиянациональныхмолочныхпродуктов
3.1.45	Технологиянациональныхмясныхпродуктов
3.1.46	Технологияцельномолочногопроизводства
3.1.47	Микробиологический контроль переработки продукции животноводства
3.1.48	Оборудованиеперерабатывающихпредприятий
3.1.49	Техно-химический контроль переработки продукции животноводства
3.1.50	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции
3.1.51	Технологияпроизводствапродукцииживотноводства
3.1.52	Экономикасельскохозяйственногопроизводства
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Государственная итоговая аттестация (Выполнение и защита выпускной квалификационной работы)
3.2.2	Государственная итоговая аттестация (Выполнение и защита выпускной квалификационной работы)
<b>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</b>	

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	уп	рп		
Неделя				
Видзанятий	уп	рп	уп	рп
Инаяконтактнаяработа	16	16	16	16
Контактнаяработа	16	16	16	16
Сам. работа	200	200	200	200
Итого	216	216	216	216

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**6 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. ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Подготовительный этап</b>						
1.1	Ознакомление с практикой: - инструктаж по ТБ - ознакомление и разъяснение целей, задач, содержания практики и общей характеристикой места практики	8	2			0	
	<b>Раздел 2. Экспериментальный этап</b>						
2.1	Ознакомление с предприятием /Ср/	8	2	ПК-2.2 ПК-3.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1	0	
2.2	Изучение материалов по технологии производства продукции на предприятии /ИКР/	8	8	ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2 Э1	0	
2.3	Изучение материалов по техническому оснащению производства /ИКР/	8	8	ПК-1.1	Л1.2 Л1.3 Л2.2 Э1	0	
2.4	Изучение материалов по производственному контролю за качеством и безопасностью продукции /Ср/	8	64	ПК-1.3 ПК-2.2	Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2 Э1	0	
2.5	Изучение материалов по экономическому состоянию технологии (производства) /Ср/	8	64	ПК-1.3 ПК-3.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Э1	0	
2.6	Обработка материалов и оформление отчета по преддипломной практике /Ср/	8	60	ПК-1.1 ПК-1.3 ПК-2.2 ПК-3.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 Л2.2 Э1	0	
2.7	Подготовка к защите и защита отчета на кафедре /Ср/	8	8	ПК-1.1 ПК-1.3 ПК-2.2 ПК-3.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3 Л2.1 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 полностью 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

## 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	Коваленко Н. Я., Агирбов Ю. И., Сорокин В. С., Ахметов Р. Г., Петранева Г. А., Чутчева Ю. В., Романов А. Н., Моисеева О. А., Ибиев Г. З., Мухаметзянов Р. Р.	Экономика сельского хозяйства: учебник для вузов	Москва: Юрайт; Режим доступа: <a href="https://urait.ru/bcode/489362">https://urait.ru/bcode/489362</a> , 2022
Л1.2	Крусъ 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	Москва: КолосС, 2007
Л1.3	Антипова Л. В., Ильина Н. М., Казюлин Г. П., Тюгай И. М.	Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР: учебник для вузов	М.: КолосС, 2003

#### 7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Храмцов А. Г., Нестеренко П. Г.	Безотходная переработка молочного сырья: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению "Технология сырья и продуктов животного происхождения", специальности "Технология молока и молочных продуктов" и направлению "Биотехнология", специальности	Москва: КолосС, 2008

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 К OEMAct

7.3.1.2 LIBREOFFICE

7.3.1.3 Adobe Reader

7.3.1.4 MathCad (бесплатная версия)

**7.3.2 Перечень информационных справочных систем**

7.3.2.1 Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

7.3.2.2 Википедия

7.3.2.3 федеральный портал Российское образование

7.3.2.4 справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ

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

№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки (для самостоятельной работы студентов с выходом в сеть Интернет)

Кабинет № 54 – 78,0 м<sup>2</sup>

Оборудование:

Системный блок Corequadq6600, 4gbram, 160gb - 1 шт.;

Монитор benqg900wa -1 шт

Системный блок Deponeoncore2duoe8300, 2gbram, hdd 160gb - 8 шт.;

Монитор lgw1934s - 8 шт.;

4 тонких клиента Eltextc-50.

Учебная мебель:

Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.

Программное обеспечение:

Бесплатная операционная система CalculateLinux;

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.02(Пд) Преддипломная практика» для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», Якутск - 2022г.

**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

*Приложение 1 к РПД*

**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: **Преддипломная 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 **216 /6**

## 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-1.1: Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-1.3: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-2.2: Ведет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью 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
		ПК-3 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических

	<p>процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расхода сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья</p>
		<p>ПК-3.3: Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>

### 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		
<p>ПК-1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК-1.1: Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: характеристику технологического оборудования, особенности их подбора и формирования технологических линий по производству продуктов из сырья животного происхождения, об особенностях компоновки производственного цеха Уметь: формировать технологические линии по производству продуктов из сырья животного происхождения и компоновать производственный цех Владеть: навыками формирования технологических линий и компоновки производственного цеха</p>	<p>Отчет по практике, Дневник практики, Зачет</p>

	ПК-1.3: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: расчет норм расхода сырья для производства продуктов из сырья животного происхождения Уметь: проводить расчет норм расхода сырья при производстве продуктов из сырья животного происхождения Владеть: навыками расчета норм расхода сырья при производстве продуктов из сырья животного происхождения	
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.2: Ведет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Знать: среднегодовые нормативы, принятые в области производства продуктов питания животного происхождения Уметь: вести учет сырья и готовой продукции в соответствии с нормативами Владеть: навыками ведения учета сырья и готовой продукции в соответствии с нормативами	
	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 устранению причин брака Владеть: сведениями для разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака	
ПК-3 Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических	ПК-3.2: Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных	Знать: рациональное использование и сокращение расходов сырья и внедрение безоотходных технологий переработки животного сырья Уметь: готовить	Отчет по практике, Дневник практики, Зачет

<p>процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>на рациональное использование и сокращение расхода сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья</p>	<p>предложения по рациональному использованию и сокращению расходов сырья и внедрению безотходных технологий переработки животного сырья Владеть: навыками по подготовке предложений по рациональному использованию и сокращению расходов сырья и внедрению безотходных технологий переработки животного сырья</p>	
	<p>ПК-3.3: Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>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</p>	

#### 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>  - собранный материал не полон; весьма устаревший; не способствует расширению компетенций и выполнению заданий практики;  - задание руководителя ВКР не выполнено;  - 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.  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</p>	<p style="text-align: center;">0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно)</p>

	<p>информационными системами, зависим в решении задач практики.</p> <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>Пороговый</p>	<p>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>- задание руководителя ВКР выполнено не полностью;</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- присутствуют значительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки;</li> <li>- с ошибками отражены планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- не совсем точно приведен расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- не полностью освоены методы учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- не 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>- не приведены предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расхода сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации внедрении безотходных и</li> </ul>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно)</p>

	<p>малоотходных технологий переработки животного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучен 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 - представлен полный отчет о прохождении преддипломной 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>	
Базовый	<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>- задание руководителя ВКР выполнено;</li> <li>- не полностью отражены планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- не совсем точно приведен расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- не полностью освоены методы учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- не приведены конкретные предложения по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе</li> </ul>	<p>76 – 85 балл. 4 (хорошо)</p>

	<p>производства продуктов питания животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не приведены предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расхода сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;</li> <li>- изучен вопрос по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; представлен полный отчет о прохождении преддипломной практики с результатами немного не соответствующими предъявляемым требованиям;</li> <li>- допущены незначительные методические и методологические неточности;</li> <li>- 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>- задание руководителя ВКР выполнено;</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>- имеются планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- отражен расчет нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>- учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- приведены предложения по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных</li> </ul>	<p>86 – 100 балл. 5 (отлично)</p>

	<p>технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приведены предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расхода сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;</li> <li>- имеются предложения 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 преддипломной 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-1.1: Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест 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;
4. Компоновка производственного цеха;
5. Подбор технологического оборудования.

*ПК-1.3: Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения*

1. Нормы расхода сырья для производства продуктов из сырья животного происхождения;
2. Расчет вспомогательных материалов для производства готовой продукции;
3. Эффективность процессов производства;
4. Формы отчетности на производстве;
5. Заполнение технических журналов технологических процессов.

Для оценки компетенции

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

*ПК-2.2: Ведет учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями*

1. Расчеты по учету сырья на производстве профильной организации;
2. Схема проведения теххимического контроля по ходу технологического процесса;
3. Сырьевые расчеты;
4. Среднегодовые нормы выхода;
5. Рациональное ведение технологических процессов.

*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-3.2: Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расхода сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья*

1. Безотходные технологии производства готовой продукции из животного сырья;
2. Пути повышения конкурентоспособности готовой продукции;
3. Пути сокращения материальных затрат на производстве;
4. Пути снижения трудоемкости производства продукции;
5. Эффективность производства.

*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></p> <p>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>- задание руководителя ВКР не выполнено;</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> - собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; на половину неактуален; сравнительно полон;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- задание руководителя ВКР выполнено не полностью;</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>- с ошибками отражены планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- не совсем точно приведен расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов</li> </ul>	+	+	+

			<p>производства продуктов питания животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не полностью освоены методы учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- не 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>- не приведены предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расхода сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;</li> <li>- изучен вопрос по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; представлен полный отчет о прохождении преддипломной практики с результатами немного не соответствующими</li> <li>- допущены значительные методические и методологические неточности.</li> </ul> <p><b>76 - 85 баллов</b></p> <p>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>- задание руководителя ВКР выполнено;</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 полностью отражены планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- не совсем точно приведен расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>- не полностью освоены методы учета сырья и готовой продукции на базе</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--

			<p>стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- не приведены конкретные 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>- не приведены предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расхода сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;</li><li>- изучен вопрос по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;- представлен полный отчет о прохождении преддипломной практики с результатами немного не соответствующими предъявляемым требованиям;</li></ul> <p><b>86 - 100 баллов</b> общего рейтинга</p> <p>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>- задание руководителя ВКР выполнено;</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></ul>		
--	--	--	---	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> <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;</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><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	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></p> <p>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>- имеются планы размещения оборудования, технического оснащения и</li> </ul>	+	+	+

		<p>практических задач за период прохождения практики</p>	<p>организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отражен расчет нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</li> <li>- учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;</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>- приведены предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расхода сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;</li> <li>- имеются предложения 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 преддипломной практики с результатами в соответствии с предъявляемыми требованиями;</li> <li>- не допущены методические и методологические неточности.</li> </ul> <p><b>«4 (хорошо)»</b></p> <p>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> </ul>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>- не полностью отражены планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- не совсем точно приведен расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- не полностью освоены методы учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>- не приведены конкретные 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;</p> <p>- не приведены предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расхода сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;</p> <p>- изучен вопрос по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения; представлен полный отчет о прохождении преддипломной практики с результатами немного не соответствующими предъявляемым требованиям;</p> <p>- допущены незначительные методические и методологические неточности; - при защите отчета даны верные ответы на большинство вопросов из соответствующей темы.</p> <p><b>«3 (удовлетворительно)»</b></p> <p>Качество собранного материала:</p> <p>- собранный материал частично обеспечивает выполнение задач и заданий практики; на половину неактуален; сравнительно полон;</p> <p>- 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> <p>- посещаемость практики студентом: студент посетил от 40 до 60 % дней практики;</p> <p>- отношение студента к выполняемой работе: студент не проявил явного интереса к работе, но был исполнителен, аккуратен, дисциплинирован; показал грамотность, умение работать с современными информационными системами, коммуникабельность, самостоятельность.</p> <p>Результаты выполнения задания и написание отчета:</p> <p>- присутствуют значительные орфографические, пунктуационные, арифметические и иные ошибки;</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>- с ошибками отражены планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- не совсем точно приведен расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономическую эффективность технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- не полностью освоены методы учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>- не 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;</p> <p>- не приведены предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расхода сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышении производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации внедрении безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья;</p> <p>- изучен 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 - представлен полный отчет о прохождении преддипломной практики с результатами не соответствующими предъявляемым требованиям;</p> <p>- допущены значительные методические и методологические неточности;</p> <p>- при защите отчета дан верный ответ на один вопрос из трех заданных из соответствующей темы.</p> <p><b>«2 (неудовлетворительно)»</b></p> <p>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>			
--	--	--	--	--	--	--

### 5.2.Критерии сформированности компетенций

№	Разделы (этапы) практики	Компетенции	а оцениван	Всего баллов	Не освоены	Пороговы й	Базовый	Высокий
1.	<b>Раздел 1. Подготовительный этап</b> Ознакомление с практикой: - инструктаж по ТБ - ознакомление и разъяснение целей, задач, содержания практики и общей характеристикой места практики	ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-2.2; ПК-2.4; ПК-3.2; ПК-3.3	3	30	0-5	6-14	15-20	21-30
2.	<b>Раздел 2.Экспериментальный этап</b> Ознакомление с предприятием Изучение материалов по технологии производства продукции на предприятии Изучение материалов по техническому оснащению производства Изучение материалов по производственному контролю за качеством и безопасностью продукции Изучение материалов по экономическому состоянию технологии (производства) Обработка материалов и оформление отчета по преддипломной практике Сделать выводы и при необходимости разработать рекомендации по улучшению производства продукции Выполнение задания практики по написанию ВКР Анализ полученной информации, материалов, данных по орнаизации	ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-2.2; ПК-2.4; ПК-3.2; ПК-3.3	3	50	0-9	10-24	25-39	40-50
3.	<b>Раздел 3. Заключительная часть</b> Подготовка к защите и защита отчета на кафедре	ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-2.2; ПК-2.4; ПК-3.2; ПК-3.3	О, Д	40	0-9	10-19	20-34	35-40

		<b>Зачет с оценкой</b>		<b>З, О.Д</b>	<b>100</b>				
--	--	------------------------	--	---------------	------------	--	--	--	--

З – задания; О

- отчет по практике; Д – дневник практики.