

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:30:13
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕ-
ЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан факультета пищевых технологий

Коваленко А.В. _____

« 16 » июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная технологическая практика

для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная, заочная

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

доцент _____

Н.В. Рогова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 11 от 12.06.2023).

Заведующий кафедрой _____

Ф.М. Снегур

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 12 от 13.06.2023).

Председатель методической комиссии _____

А.К. Пивовар

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____

Ф.М. Снегур

Зав. учебно-производственных практик _____

И.В. Скворцов

1. Цели и задачи практики, её место в структуре образовательной программы

Целью прохождения Учебной технологической практики является закрепление и углубление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, и приобретение практических профессиональных навыков и компетенций, опыта самостоятельной профессиональной деятельности. Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые в результате освоения теоретических курсов: «Физико-химические основы переработки мясного сырья», «Пищевая химия», «Биохимия», «Общая и пищевая микробиология», вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Основными задачами прохождения Учебной технологической практики являются:

- ознакомление с общей характеристикой предприятия;
- ознакомление с деятельностью основных производственных цехов предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, экономическими показателями.
- изучение работы вспомогательных цехов предприятия;
- освоение технических характеристик оборудования;
- практическое освоение современных методов контроля и управления качеством, а также санитарной обработки.

Учебная технологическая практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики.

Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. В этом случае от института в соответствующую организацию направляется письмо-ходатайство.

Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия). При наличии вакантных должностей студенты могут зачисляться на них, если выполняемая работа соответствует требованиям программы практики.

Место практики в структуре образовательной программы.

Учебная технологическая практика является обязательным разделом ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная технологическая практика входит в блок Практики обязательной части по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов

Учебная технологическая практика проводится в 4 семестре и является продолжением формирования опыта профессиональной деятельности, полученного обучающимся.

Учебная технологическая практика проводится в ООО «Луганский мясокомбинат», ТМ «Луганские деликатесы»; ООО «Сельхозсервис», ТМ «Smachnoff»; ФЛП Привалова Н.К. ТМ «Семь морей»; ФЛП Макухина ТМ «Гайдамаки».

Практика проводится стационарным или выездным способами.

Сроки практики устанавливаются в соответствии с ФГОС ВО и отражаются в графике учебного процесса в учебном плане.

Основные навыки и компетенции, приобретенные в результате прохождения практики,

необходимы для последующей подготовки к итоговой государственной аттестации, будут использованы в написании выпускной квалификационной работы и в практической деятельности.

2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Знать: поставленную задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи уметь: анализировать поставленную задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи иметь навыки выделения базовых составляющих задачи, осуществления декомпозиции задачи
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности иметь навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки уметь: анализировать возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки иметь навыки поиска возможных вариантов решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.4. Определяет и оце	Знать: варианты решения задачи

	иск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	нивает последствия возможных решений задачи	уметь: оценивать последствия возможных решений задачи иметь навыки определения и оценки последствия возможных решений задачи
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними	Знать: задачи в рамках поставленной цели, определяет связи между ними уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними иметь навыки определения круга задач в рамках поставленной цели и связи между ними
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	Знать: способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты уметь: оценивать предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта иметь навыки оценки предложенных способов с точки зрения соответствия цели проекта
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.3. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Знать: круг задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм уметь: планировать реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм иметь навыки реализации задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм

УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Знать: результаты решения конкретной задачи проекта уметь: публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта иметь навыки представления результатов решения конкретной задачи проекта
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия	Знать: правовые и этические принципы и нормы социального взаимодействия уметь: демонстрировать знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия иметь навыки применения знаний правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	Знать: стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели уметь: оценивать эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде иметь навыки использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определения своей роли в команде
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.3. Владеет приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)	Знать: приемы эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах уметь: эффективно взаимодействовать в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу) иметь навыки владения приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки по воз-

			растным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды	Знать: принципы взаимодействия с другими членами команды уметь: осуществлять взаимодействие с другими членами команды, в т.ч. обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды иметь навыки эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК.6.1. Применяет знание своих ресурсов и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Знать: свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы уметь: применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы иметь навыки применения знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Знать: важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы

			развития деятельности и требований рынка труда иметь навыки планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Знать: цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда уметь: определять цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда иметь навыки реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Знать: критерии эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата уметь: критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата иметь навыки оценивания эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а

			также относительно полученного результата
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повсе-дневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Знать: безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте уметь: обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты иметь навыки создания безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повсе-дневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Знать: требования техники безопасности на рабочем месте уметь: выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте иметь навыки устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повсе-дневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Знать: причины возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты уметь: осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты иметь навыки осуществления действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты

УК-8	Способен создавать и поддерживать в повсе-дневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.4. Способен сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества	Знать: безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества уметь: сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества иметь навыки создания и поддержания природной среды, обеспечения устойчивого развития общества
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повсе-дневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.5. При возникновении военных конфликтов готов участвовать в защите Отечества	Знать: о необходимости защиты Отечества при возникновении военных конфликтов уметь: защищать Отечество при возникновении военных конфликтов иметь навыки создания стратегических запасов мясных продуктов для защиты Отечества при возникновении военных конфликтов

3. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов (4 недели).

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести практические навыки, умения, компетенции, в соответствии с видом профессиональной деятельности на практике:

4. Организация практики

Перед началом практики студенты обязательно должны принимать участие в собраниях, которые организуют преподаватели кафедры и на которых проводится инструктаж по всем вопросам, связанным с прохождением практики; получить у руководителя практики тему реферата; пройти общий инструктаж относительно безопасности пребывания на предприятии и строго придерживаться правил безопасности в течение всего периода практики. Инструктирует студентов руководитель практики от университета.

В связи с кратковременностью ознакомительная практика студентов начинается в точно определенный учебным планом день, и студент не имеет права пропустить ни одного дня без уважительных причин.

Во время практики студент **обязан:**

- вместе с преподавателем кафедры, ответственным за организацию практики, уточнить базы практики;
- к началу практики получить и овладеть всеми необходимыми методическими материалами по вопросам прохождения практики, выполнения индивидуальных заданий;
- придерживаться правил внутреннего распорядка кафедры;
- на кафедре работать с учебной, нормативной и справочной литературой по технологии мяса и мясопродуктов;
- выполнять программу практики согласно составленному календарному плану;
- быть образцом дисциплинированности, организованности и добросовестного отношения к своим обязанностям;
- выполнить индивидуальное задание, полученное у руководителя практики;
- в конце практики сдать руководителю оформленный отчет в виде реферата.

5 Содержание практики

1. Практическое закрепление приобретенных теоретических знаний;
2. Ознакомление с мясоперерабатывающими предприятиями Луганской Народной Республики;
3. Изучение сырьевой базы мясной промышленности;
4. Ознакомление с современными технологиями производства, хранения и переработки продуктов животного происхождения.
5. Изучение основных тканей мяса и их химического состава.
6. Изучение основных технологических процессов при производстве мясных продуктов.
7. Изучение изменения физико-химических свойств мяса во время его посола, холодильной и тепловой обработки, варки, копчения, сушки.

6 Требования к отчету по практике

В результате прохождения практики студент должен оформить отчет в виде реферата, тему которого выдает руководитель практики.

Перечень тем рефератов:

1. Основные ткани, которые входят в состав мяса. Соединительная ткань, мышечные волокна, кости.
2. Влияние естественных факторов на состав и свойства мяса.
3. Химический состав, пищевая ценность и функциональные свойства субпродуктов.
4. Химический состав животного жирового сырья. Структура, химические свойства и агрегатное состояние топленых жиров. Химизм окисления жиров во время хранения.
5. Состав и свойства крови убойных животных, сыворотки и плазмы. Пищевая и биологическая ценность составляющих крови.
6. Белки мышечных тканей. Строение молекул.
7. Гидратация белков, водосвязывающая и водоудерживающая способность. Значение водосвязывающей способности в технологии колбасных изделий.
8. Пищевые добавки. Классификация по функциональным свойствам. Фосфаты, каррагенан и крахмал.
9. Автолитические изменения в парном мясе. Влияние автолитических изменений на буферные системы мяса.
10. Порча мясопродуктов. Основные причины. Продукты порчи и их влияние на здоровье человека.
11. Замораживание мяса. Механизм перехода воды из жидкого состояния в твердое. Влияние скорости теплоотведения на размер кристаллов и изменение температуры в мясе. Потери мясного сока и белков мяса, замороженного на разных стадиях автолиза.

12. Влияние замораживания на срок хранения мяса, микрофлору, изменение гидрофильных свойств животных тканей и потери массы, изменение содержания витаминов, кислотного и перекисного числа жира.

13. Физико-химические процессы, которые происходят в мясе при посоле. Влияние концентрации соли на органолептические свойства мясопродуктов. Перераспределение соли во время посола и методы ускорения диффузии соли в мясопродуктах.

14. Морфологические и химические изменения в мясе во время посола. Консервирующее действие кухонной соли. Влияние нитрита натрия на стабилизацию цвета мяса.

15. Изменения в мясе при умеренных влияниях температуры. Тепловая денатурация и коагуляция белков, их влияние на степень усвоения белков. Сваривание коллагена.

16. Изменения жиров, экстрактивных веществ при разных режимах тепловой обработки. Варка мясного сырья. Влияние на структуру, содержимое микрофлоры, свойства и структуру мясопродуктов.

17. Изменения содержания влаги и методы определения содержания влаги в мясных изделиях. Изменения содержимого крахмала, нитрита натрия, белковых веществ и витаминов.

18. Химические изменения в мясопродуктах во время высокотемпературной обработки. Влияние на структуру, микрофлору, жиры, витамины и органолептику мясопродуктов.

19. Определение формулы стерилизации консервов.

20. Физико-химические процессы во время копчения. Состав дыма. Влияние коптильных веществ на составляющие мяса и микрофлору. Антиокислительное действие компонентов дыма.

21. Влияние коптильных веществ на органолептические свойства мясопродуктов (вкус, цвет и тому подобное). Взаимодействие коптильных веществ с составными частями колбасных изделий и мясопродуктов.

23. Механизм копчения. Влияние температуры на скорость диффузии коптильных веществ в мясо. Особенности и цель холодного копчения. Химические изменения в мясе во время копчения. Высокотемпературная обработка колбасных изделий дымом. Цель и режимы обжарки. Использование коптильных препаратов.

24. Сушение как способ консервирования мяса. Изменения влажностного состояния мяса при сушке. Влияние температуры сушки на химический состав и структуру мяса, на микроорганизмы. Последовательность удаления влаги из мясопродуктов.

25. Механизм удаления влаги при температуре выше и ниже 0°C. Перенос влаги и водорастворимых веществ в середине продукта и влияние этого эффекта на качество колбасных изделий.

26. Конвективная сушка мясопродуктов. Цель, движущая сила (градиент влажности) и способы использования. Основные дефекты, которые возникают во время сушки мясопродуктов.

27. Особенности сушки мясопродуктов в студнеобразном состоянии.

28. Выбор режимов сушки для жидких мясопродуктов и яичных масс.

29. Кондуктивная и сублимационная сушка мясопродуктов. Способы использования. Влияние на качество продукта. Хранение мясопродуктов в сушеном состоянии.

30. Физико-химические и биохимические процессы при производстве сырокопченых и сыровяленых колбас.

31. Основные животные белки. Классификация, свойства, гидрофильные и гидрофобные свойства, изменения под воздействием температур и давления, способность образовывать вторичную структуру (структуру готовой колбасы).

32. Желатинизация мясных продуктов. Получение структурированных белковых и дисперсных систем на примере фарша вареных колбас. Влияние посола мяса и влагосвязывающих добавок на прочность структуры и содержимого влаги.

33. Ферментные процессы в технологии мяса. Использование ферментных препаратов для повышения качества мяса.

7 Защита отчета по практике

Защиту отчетов проводят на заседании комиссии, созданной зав.кафедрой из числа преподавателей кафедры технологии мяса и мясопродуктов. В состав комиссии обязательно включают руководителя практики от ЛНАУ.

Зачет по практике выводится на основе результатов проверки отчета, доклада студента на защите, его ответов на вопросы членов комиссии и отзыва руководителя практики. Зачет записывается в ведомость и зачетную книжку студента.

8. Учебно-методическое обеспечение практики

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библиот.
1.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / С.Л. Калачев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Изд-во Юрайт; ИД Юрайт, 2014. - 477 с.	Электронный ресурс
2.	Технология хранения и транспортирования товаров [Текст]: учебное пособие / С.А. Богатырев, И.Ю. Михайлова. - М.: Дашков и К°, 2011. - 130 с.	Электронный ресурс
3.	Шанина Е.В. Таблицы химического состава и калорийности продуктов питания. Красноярск, 2010. – 80 с.	Электронный ресурс
4.	Величко Н.А., Шанина Е.В. Пищевая химия. Методические указания к практическим занятиям. 2011. – 36 с.	Электронный ресурс
5.	Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения [Текст]: лабораторный практикум: [учебное пособие / В. И. Криштафович и др.]; под ред. В. И. Криштафович. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2009. - 588 с.	Электронный ресурс
6.	Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: учебник: / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 333 с.	Электронный ресурс

8.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Нечаев А.П. Пищевая химия. СПб.:ГИОРД. - 2007. - 640с.
2.	Другов Ю.С., Родин А.А. Анализ загрязненных биосред и пищевых продуктов. М.:Бином. - 2007. - 294 с.
3.	Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика. М.:Высшая школа. - 1991. - 288с.
4.	Щербаков В.Г., Лобанов В.Г., Прудникова Т.Н и др. Биохимия животного сырья.- М.:Колос, 1999. - 376 с.

5.	Падохин В.А., Кокина Н.Р. Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов. Иваново. - 2007. - 128 с.
----	---

8.1.3. Научные журналы

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Техника и технология пищевых производств
2.	Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции
3.	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
4.	Пищевая промышленность
5.	Управление качеством
6.	Актуальная биотехнология

8.1.4. Методические указания по прохождению практики

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Методические указания по учебной практике по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов / Составители: Снегур Ф.М., Максименко А.Е., Медведева Е.А., Малич А.А., Рогова Н.В., Левченко О.А., Самозвон О.Н. – Луганск, 2021. – 22 с.

8.1.5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для прохождения практики

№	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	NormaCSбаза ГОСТ поПищевымпродуктам
2.	Office 2007 RussianOpenLicensePaskNoLevI
3.	Общероссийскийклассификаторпродукции http://www.consultant.ru/online/base/reg=doc;base=LAW
4.	Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] — http://www.interstandart.ru/
5.	Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]. — http://www.gost.ru/
6.	Справочная правовая система «Консультант» www.consultant.ru
7.	Электронная библиотека: www.elibrary.ru

Лист изменений рабочей программы

[illegible]

Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

Кафедра технологии мяса и мясопродуктов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Учебная технологическая практика

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения»

Профиль Технология мяса и мясных продуктов»

Уровень профессионального образования бакалавриат

Луганск – 2023

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: правовые и этические принципы и нормы социального взаимодействия	Подготовительный этап (ознакомление с правовыми и этическими принципами и нормами социального взаимодействия)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: анализировать задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществлять декомпозицию задачи	Подготовительный этап (ознакомление с применением анализа задачи, выделяя ее базовые составляющие, осуществлением декомпозиции задачи)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки выделения базовых составляющих задачи, осуществления декомпозиции задачи	Технологический этап (организация и участие в выделении базовых составляющих задачи, осуществлении декомпозиции задачи)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК-1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения постав-	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач	Подготовительный этап (ознакомление с принципами сбора, отбора и обобщения информации, методиками системного подхода для решения профессиональных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро- лируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы до- стижения компе- вленных задач в рамках научного мировоззрения норм социаль- ного взаимодей- ствия	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые резуль- таты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (про- двинутый уровень)	Уметь: анализировать и системати-зировать разнородные данные, оценивать эффектив-ность процедур анали-за проблем и принятия решений в профессиональной деятельности	Подготовительный этап (ознакомление с анализом и системати-зацией разно-родных данных, оценкой эффективности процедур анализа проблем и приня-тия решений в профессио-нальной деятельности)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (вы- сокий уровень)	Иметь навыки науч-ного поиска и практи-ческой работы с ин-формационными ис-точниками; методами принятия решений	Технологический этап (ор-ганизация и применение научного поиска и практи-ческой работы с информа-ционными источниками; методами принятия реше-ний)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Первый этап (по- роговый уровень)	Знать: варианты ре-шения задачи, оцени-вая их достоинства и недостатки	Подготовительный этап (ознакомление с принци-пами сбора, отбора и обобщения информации, методиками системного подхода для решения про-фессиональных задач)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (про- двинутый уровень)	Уметь: анализировать возможные варианты решения задачи, оце-нивая их достоинства и недостатки	Подготовительный этап (ознакомление с анализом возможных вариантов решения задачи, оценивая их достоинства и недо-статки)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (вы- сокий уровень)	Иметь навыки поиска возможных вариантов решения задачи, оце-нивая их достоинства и недостатки	Технологический этап (ор-ганизация и осуществле-ние поиска возможных вариантов решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
		УК-1.4. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: варианты решения задачи	Подготовительный этап (ознакомление с вариантами решения задачи)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: оценивать последствия возможных решений задачи	Подготовительный этап (ознакомление с оценкой последствия возможных решений задачи)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки определения и оценки последствия возможных решений задачи	Технологический этап (определение и оценка последствия возможных решений задачи)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: задачи в рамках поставленной цели	Подготовительный этап (ознакомление с задачами в рамках поставленной цели)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними	Подготовительный этап (ознакомление с определением круга задач в рамках поставленной цели, определением связи между ними)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки определения круга задач в рамках поставленной цели и связи между ними	Технологический этап (организация и определение круга задач в рамках поставленной цели и связи между ними)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК-2.2. Предлагает способы решения поставленных задач и	Первый этап (пороговый уровень)	Знать способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты	Подготовительный этап (ознакомление со способами решения поставленных задач и ожидаемые результаты)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро- лируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы до- стижения компе- жидаемые ре- зультаты; оцени- вает предложен- ные способы с точки зрения со- ответствия цели проекта	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые резуль- таты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (про- двинутый уровень)	Уметь: оценивать предложенные спосо- бы с точки зрения со- ответствия цели про- екта	Подготовительный этап (ознакомление с оценкой предложенных способов с точки зрения соответствия цели проекта)	Проверка веде- ния дневника, подготовки от- чета, опрос	Зачет
			Третий этап (вы- сокий уровень)	Иметь навыки оцен- ки предложенных спо- собов с точки зрения соответствия цели проекта	Технологический этап (ор- ганизация и оценка пред- ложенных способов с точки зрения соответ- ствия цели проекта)	Проверка веде- ния дневника, подготовки от- чета, опрос	Зачет
		УК-2.3. Плани- рует реали-зацию задач в зоне сво- ей ответственности с учетом имеющихся ре- сурсов и ограни- чений, действу- ющих правовых норм	Первый этап (по- роговый уровень)	Знать: круг задач в зоне своей ответ- ственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, дей- ствующих правовых норм	Подготовительный этап (ознакомление с кругом задач в зоне своей ответ- ственности с учетом име- ющихся ресурсов и огра- ничений, действующих правовых норм)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (про- двинутый уровень)	Уметь: планировать реализацию задач в зоне своей ответ- ственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, дей- ствующих правовых норм	Подготовительный этап (ознакомление с планиро- ванием реализации задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (вы- сокий уровень)	Иметь навыки реали- зации задач в зоне своей ответственности с учетом имею-щихся ресурсов и ограниче- ний, действующих правовых норм	Технологический этап (ор- ганизация и реализации задач в зоне своей ответ- ственности с учетом име- ющихся ресурсов и огра- ничений, действующих правовых норм)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
		УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: результаты решения конкретной задачи проекта	Подготовительный этап (ознакомление с результатами решения конкретной задачи проекта)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта	Подготовительный этап (ознакомление с публичным представлением результатов решения конкретной задачи проекта)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки представления результатов решения конкретной задачи проекта и роли в команде	Технологический этап (организация и представления результатов решения конкретной задачи проекта и роли в команде)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: правовые и этические принципы и нормы социального взаимодействия	Подготовительный этап (ознакомление с правовыми и этическими принципами и нормами социального взаимодействия)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: демонстрировать знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия	Подготовительный этап (ознакомление с демонстрацией знаний правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки применения знаний правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия	Технологический этап (организация и применения знаний правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
		УК-3.2. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели	Подготовительный этап (ознакомление со стратегией сотрудничества для достижения поставленной цели)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде	Подготовительный этап (ознакомление с использованием стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определения своей роли в команде	Технологический этап (организация и применение стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определения своей роли в команде)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК-3.3. Владеет приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки по возрастным особенностям, по этническому	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: приемы эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах	Подготовительный этап (ознакомление с приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять приемы эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах	Подготовительный этап (ознакомление с применением приемов эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения компе-и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу) деятельности	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки применения приемов эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)	Технологический этап (организация и участие в эффективном социальном взаимодействии в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки по возрастным особенностям, по этническому и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: приемы взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. обмена информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды	Подготовительный этап (ознакомление с приемами взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. обмена информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды	Подготовительный этап (ознакомление со взаимодействием с другими членами команды, в т.ч. участием в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участие в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды	Технологический этап (организация и участие во взаимодействии с другими членами команды, в т.ч. участие в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	Подготовительный этап (ознакомление с ресурсами и их пределами (личностные, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	Подготовительный этап (ознакомление с применением знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки применения знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы	Технологический этап (организация и участие в применении знания о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро- лируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы до- стижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые резуль- таты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
		УК-6.2. Понима- ет важность пла- нирования пер- спективных це- лей собствен- ной деятельности с учетом условий, средств, лич- ностных возмож- ностей, этапов карьерного роста, времен-ной пер- спективы разви- тия де- ятельности и требований рын- ка труда	Первый этап (по- роговый уровень)	Знать: важность пла- нирования перспек- тивных целей соб- ственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, вре- менной перспекти-вы развития деятельности и требований рынка труда	Подготовительный этап (ознакомление с перспек- тивными целями соб- ственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможно- стей, этапов карьерного роста, временной перспек- тивы развития деятельно- сти и требований рынка труда	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (про- двинутый уровень)	Уметь: планировать перспектив-ные цели собственной деятель- ности с учетом усло- вий, средств, лич- ностных возможно- стей, этапов карьер- ного роста, временной перспективы развития деятельности и требо- ваний рынка труда	Подготовительный этап (ознакомление с пла- нированием перспектив- ных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, лич- ностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (вы- сокий уровень)	Иметь навыки пла- нирования перспек- тивных целей соб- ственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, вре-	Технологический этап (ор- ганизация и участие в пла- нировании перспективных целей собственной дея- тельности с учетом усло- вий, средств, личностных возможностей, этапов ка- рьерного роста, временной перспективы развития дея-	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
				менной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	тельности и требований рынка труда)		
		УК-6.3. Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда о этапа) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях и предлагает пути его внедрения в практику	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Подготовительный этап (ознакомление с целями деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: определять цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Подготовительный этап (ознакомление с определением цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы	Технологический этап (организация и участие в реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
				раз-вития деятельности и требований рынка труда	требований рынка труда)		
		УК-6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: критерии эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Подготовительный этап (ознакомление с критериями эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Подготовительный этап (ознакомление с критическим оцениванием эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки оценивания эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Технологический этап (организация и участие в оценивании эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро-лируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы до-стижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые резуль-таты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для со-хранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфорт-ные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте	Подготовительный этап (ознакомление с безопасными и/или комфортными условиями труда на рабочем месте)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: обеспечивать безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защит	Подготовительный этап (ознакомление с обеспечением безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защит)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки создания безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защит	Технологический этап (организация и создание безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защит)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: требования техники безопасности на рабочем месте	Подготовительный этап (ознакомление с требованиями техники безопасности на рабочем месте)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: выявлять и устранять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Подготовительный этап (ознакомление, : выявление и устранение проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Технологический этап (организация и осуществление устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
					рабочем месте)		
		УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: причины возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Подготовительный этап (ознакомление с причинами возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Подготовительный этап (ознакомление и осуществление действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: осуществления действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Технологический этап (организация и осуществление действий по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро- лируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы до- стижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые резуль- таты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
		УК-8.4. спосо- бен сохранять природную среду с целью поддер- жания устой- чивого развития общества	Первый этап (по- роговый уровень)	Знать: безопасные условия жизнедея- тельности для сохра- нения природной сре- ды, обеспечения устойчивого развития общества	Подготовительный этап (ознакомление с безопасными условиями жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (про- двинутый уровень)	Уметь: сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества	Подготовительный этап (ознакомление с сохране- нием природной среды с целью поддержания устойчивого развития об- щества)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (вы- сокий уровень)	Иметь навыки: со- здания и поддержания природной среды, обеспечения устойчи- вого развития обще- ства	Технологический этап (ор- ганизация, создание и поддержание природной среды, обеспечения устой- чивого развития общества)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК-8.5. При воз- никновении во- енных конфлик- тов готов участ- вовать в защите Отечества	Первый этап (по- роговый уровень)	Знать: о необходимо- сти защиты Отечества при возникновении военных конфликтов	Подготовительный этап (ознакомление с необходимостью защиты Отечества при возникно- вании военных конфлик- тов)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (про- двинутый уровень)	Уметь: защищать Отечество при воз- никновении военных конфликтов	Подготовительный этап (ознакомление с видами и способами защиты Оте- чества при возникнове- нии военных конфлик- тов)	Проверка ве- дения дневни- ка, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: создания стратегических запасов мясных продуктов для защиты Отечества при возникновении военных конфликтов	Технологический этап (организация и создание стратегических запасов мясных продуктов для защиты Отечества при возникновении военных конфликтов)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Отчет по практике	Реферат на заданную тему	Темы реферата	Студент аргументировано и убедительно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, не имеется или имеются несущественные дефекты в соответствии отчета стандарту подготовки, что свидетельствует о полной сформированности у студента надлежащих компетенций.	Оценка «Зачтено»
				Отчет по практике представлен в срок, однако является неполным и не соответствует стандарту подготовки, что свидетельствует о несформированности у студента надлежащих компетенций. Или студент практику не прошел по неуважительной причине.	Оценка «Не зачтено»

**ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ,
НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И
(ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется руководителем практики в форме устного опроса.

Вопросы для опроса

1. Какие виды колбасных изделий производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
2. Какие виды изделий из свинины производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
3. Какие виды изделий из говядины производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
4. Какие виды изделий из мяса птицы производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
5. Какие виды мясных полуфабрикатов производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
6. Какие виды натуральных полуфабрикатов производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
7. Какие виды рубленых полуфабрикатов производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
8. Какие виды изделий в тесте производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
9. Перечислите основные производственные цеха ООО «Луганский мясокомбинат».
10. Перечислите основное оборудование колбасного цеха..
11. Перечислите основное оборудование отделения полуфабрикатов.

Темы рефератов

1. Основные ткани, которые входят в состав мяса. Соединительная ткань, мышечные волокна, кости.
2. Влияние естественных факторов на состав и свойства мяса.
3. Химический состав, пищевая ценность и функциональные свойства субпродуктов.
4. Химический состав животного жирового сырья. Структура, химические свойства и агрегатное состояние топленых жиров. Химизм окисления жиров во время хранения.
5. Состав и свойства крови убойных животных, сыворотки и плазмы. Пищевая и биологическая ценность составляющих крови.
6. Белки мышечных тканей. Строение молекул.
7. Гидратация белков, водосвязывающая и водоудерживающая способность. Значение водосвязывающей способности в технологии колбасных изделий.
8. Пищевые добавки. Классификация по функциональным свойствам. Фосфаты, каррагенан и крахмал.
9. Автолитические изменения в парном мясе. Влияние автолитических изменений на буферные системы мяса.
10. Порча мясопродуктов. Основные причины. Продукты порчи и их влияние на здоровье человека.
11. Замораживание мяса. Механизм перехода воды из жидкого состояния в твердое. Влияние скорости теплоотведения на размер кристаллов и изменение температуры в мясе. Потери мясного сока и белков мяса, замороженного на разных стадиях автолиза.
12. Влияние замораживания на срок хранения мяса, микрофлору, изменение гидрофильных свойств животных тканей и потери массы, изменение содержания витаминов, кислотного и перекисного числа жира.
13. Физико-химические процессы, которые происходят в мясе при посоле. Влияние концентрации соли на органолептические свойства мясопродуктов. Перераспределение соли во время посола и методы ускорения диффузии соли в мясопродуктах.
14. Морфологические и химические изменения в мясе во время посола. Консервирующее действие кухонной соли. Влияние нитрита натрия на стабилизацию цвета мяса.
15. Изменения в мясе при умеренных влияниях температуры. Тепловая денатурация и коагуляция белков, их влияние на степень усвоения белков. Сваривание коллагена.

16. Изменения жиров, экстрактивных веществ при разных режимах тепловой обработки. Варка мясного сырья. Влияние на структуру, содержимое микрофлоры, свойства и структуру мясопродуктов.
17. Изменения содержания влаги и методы определения содержания влаги в мясных изделиях. Изменения содержимого крахмала, нитрита натрия, белковых веществ и витаминов.
18. Химические изменения в мясопродуктах во время высокотемпературной обработки. Влияние на структуру, микрофлору, жиры, витамины и органолептику мясопродуктов.
19. Определение формулы стерилизации консервов.
20. Физико-химические процессы во время копчения. Состав дыма. Влияние коптильных веществ на составляющие мяса и микрофлору. Антиокислительное действие компонентов дыма.
21. Влияние коптильных веществ на органолептические свойства мясопродуктов (вкус, цвет и тому подобное). Взаимодействие коптильных веществ с составными частями колбасных изделий и мясопродуктов.
23. Механизм копчения. Влияние температуры на скорость диффузии коптильных веществ в мясо. Особенности и цель холодного копчения. Химические изменения в мясе во время копчения. Высокотемпературная обработка колбасных изделий дымом. Цель и режимы обжарки. Использование коптильных препаратов.
24. Сушение как способ консервирования мяса. Изменения влажностного состояния мяса при сушке. Влияние температуры сушки на химический состав и структуру мяса, на микроорганизмы. Последовательность удаления влаги из мясопродуктов.
25. Механизм удаления влаги при температуре выше и ниже 0°C. Перенос влаги и водорастворимых веществ в середине продукта и влияние этого эффекта на качество колбасных изделий.
26. Конвективная сушка мясопродуктов. Цель, движущая сила (градиент влажности) и способы использования. Основные дефекты, которые возникают во время сушки мясопродуктов.
27. Особенности сушки мясопродуктов в студнеобразном состоянии.
28. Выбор режимов сушки для жидких мясопродуктов и яичных масс.
29. Кондуктивная и сублимационная сушка мясопродуктов. Способы использования. Влияние на качество продукта. Хранение мясопродуктов в сушеном состоянии.
30. Физико-химические и биохимические процессы при производстве сырокопченых и сыровяленых колбас.