

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:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4411

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ 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 ознакомительная 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 ознакомительной 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: «Введение в технологию отрасли», «Основы животноводства, анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Органическая и биорганическая химия», вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных компетенций обучающихся.

Основными задачами прохождения Учебной ознакомительной практики являются:

- ознакомиться с основными операциями первичной переработки скота и обработки туш;
- ознакомиться с условиями хранения и транспортировки мяса и мясных туш;
- ознакомиться со структурой и организацией работы передовых предприятий пищевой промышленности г. Луганска, ассортиментом выпускаемой продукции, назначением отдельных подразделений, основных и вспомогательных цехов;
- ознакомиться с основными требованиями к производству и качеству продукции;
- получить общее представление о работе оборудования, принципов работы малогабаритного оборудования;
- ознакомиться с санитарно-гигиеническими требованиями получения высококачественного мяса и производства пищевых продуктов, требованиями охраны труда и техники безопасности;
- закрепить теоретические знания по дисциплине «Введение в технологию отрасли» и др.

Место практики в структуре образовательной программы

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

Учебная ознакомительная практика проводится во 2 семестре и является логическим продолжением формирования опыта профессиональной деятельности, полученного обучающимся.

Учебная ознакомительная 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 выездным способом.

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-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия	<p>Знать: правовые и этические принципы и нормы социального взаимодействия</p> <p>уметь: применять знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия</p> <p>иметь навыки применения знаний правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия</p>
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	<p>Знать: стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>уметь: использовать стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели, определять свою роль в команде</p> <p>иметь навыки использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определения своей роль в команде</p>
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)	<p>Знать: приемы эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах</p> <p>уметь: применять приемы эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах</p> <p>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)</p>

			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: приемы взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. обмена информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды уметь: взаимодействовать с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды иметь навыки взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участия в 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 о своих ресурсах 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

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

			решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Знает и грамотно оперирует основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности уметь: оперировать основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности иметь навыки применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2. Осуществляет выбор законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	Знать: законы и методы исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности уметь: осуществлять выбор законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности иметь навыки осуществления выбора законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3. Демонстрирует умение применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	Знать: конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач уметь: применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач иметь навыки применения

			конкретных законов и методов естественных наук для комплексного решения производственных задач
--	--	--	--

3. Объём и виды учебной работы

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

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 пищевыми предприятиями Луганской Народной Республики;
3. Изучение сырьевой базы для мясной промышленности;
4. Ознакомление с современными технологиями производства, хранения и переработки продуктов животного происхождения.

6. Требования к отчету по практике

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

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

Перечень тем рефератов:

1. Основные направления продуктивности и породы крупного рогатого скота.
2. Основные направления продуктивности и породы мелкого рогатого скота.
3. Основные направления продуктивности и породы свиней.

4. Основные направления продуктивности и породы сельскохозяйственной птицы.
5. Основные направления продуктивности и породы кроликов.
6. Кормление и содержание крупного рогатого скота.
7. Кормление и содержание мелкого рогатого скота.
8. Кормление и содержание свиней.
9. Описать технологический процесс первичной переработки крупного рогатого скота.
10. Описать технологический процесс первичной переработки мелкого рогатого скота.
11. Описать технологический процесс первичной переработки свиней.
11. Описать технологический процесс переработки сельскохозяйственной птицы.
12. Описать технологический процесс переработки кроликов.
13. Описать условия хранения и транспортировки мяса.
14. Описать классификацию мясных субпродуктов, технологический процесс их обработки и направление использования.
15. Описать технологический процесс производства ливерных колбас. Основные требования нормативной документации.
16. Описать технологический процесс производства вареных колбас. Основные требования нормативной документации.
17. Описать технологический процесс производства полукопченых колбас. Основные требования нормативной документации.
18. Описать технологический процесс производства варено-копченых колбас. Основные требования нормативной документации.
19. Описать технологический процесс производства сосисок и сарделек. Основные требования нормативной документации.
20. Описать технологический процесс производства сырокопченых колбас. Основные требования нормативной документации.
21. Описать технологический процесс производства изделий из свинины и говядины. Основные требования нормативной документации.
22. Описать ассортимент и технологический процесс производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов. Основные требования нормативной документации.
23. Описать ассортимент и технологический процесс производства натуральных мелкокусковых полуфабрикатов. Основные требования нормативной документации.
24. Описать ассортимент и технологический процесс производства натуральных порционных полуфабрикатов. Основные требования нормативной документации.
25. Описать технологический процесс производства рубленых полуфабрикатов. Основные требования нормативной документации.
26. Описать технологический процесс получения мясных консервов. Основные требования нормативной документации.

Отчет проверяет и подписывает руководитель практики от кафедры. На титульном листе или в конце отчета ставится печать деканата факультета пищевых технологий и дата подписи.

По возвращении в университет, не позже 10 дней с момента прибытия, студент должен сдать отчет на кафедру руководителю практики. Дата подачи отчета регистрируется в специальном журнале. Отчет должен быть оформлен написан от руки или набран на компьютере.

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 библ.
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. – 25 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/req=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 периодических проверок рабочей программы

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

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

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

Кафедра технологии мяса и мясопродуктов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Учебная ознакомительная практика

(тип практики)

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-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: применять знания правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия	Подготовительный этап (ознакомление с применением 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 применение знаний правовых и этических принципов и норм социального взаимодействия)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК-3.2. Понимает эффективность использования стратегии	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

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			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 использование 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 и религиозному признаку, по принадлежности к социальному классу) деятельности	Этап (уровень) освоения	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 под-готовки 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 под-готовки 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	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

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			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
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	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.)	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

Код контролируемой	Формулировка контролируемой основе принципов образования в течение	Индикаторы достижения для успешного выполнения порученной работы	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			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			
		УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Подготовительный этап (ознакомление с перспективными целями собственной 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

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Подготовительный этап (ознакомление с планированием перспективных целей собственной 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 планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Технологический этап (организация и участие в планировании перспективных целей собственной 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			
	УК-6.3. Реализует намеченные	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: цели деятельности с учетом условий,	Подготовительный этап (ознакомление с целями деятельности с учетом	Проверка ведения дневника,	Зачет	

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
		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		средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда)	подготовки отчета, опрос	
			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 развития деятельности и требований рынка труда	Технологический этап (организация и участие в реализации намеченных целей 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

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
		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 контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1. Знает и грамотно оперирует основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Подготовительный этап (ознакомление основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: оперировать основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Подготовительный этап (ознакомление с оперированием основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности)		
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки применения основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Технологический этап (применение основных законов и методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности)		
		ОПК-2.2. Осуществляет выбор законов и методов исследований естественных	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: законы и методы исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	Подготовительный этап (ознакомление с законами и методами исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять выбор законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	Подготовительный этап (ознакомление с выбором законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки осуществления выбора законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	Технологический этап (организация и осуществление выбора законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет			
ОПК-2.3. Демонстрирует умение применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	Подготовительный этап (ознакомление с конкретными законами и методами естественных наук для комплексного решения производственных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	Подготовительный этап (ознакомление с применением конкретных законов и методов естественных наук для комплексного решения производственных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения производственных задач	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: применения конкретных законов и методов естественных наук для комплексного решения производственных задач	Технологический этап (организация и участие в применении конкретных законов и методов естественных наук для комплексного решения производственных задач)	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	<p>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.</p> <p>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.</p>	<p>Оценка «Зачтено»</p> <p>Оценка «Не зачтено»</p>

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. Перечислите основные предприятия пищевой и перерабатывающей отрасли в г. Луганске.
2. Перечислите видовой ассортимент ООО «Луганский мясокомбинат»
3. Перечислите видовой ассортимент ООО «Луганский хладокомбинат»
4. Какие виды сельскохозяйственных животных выращивают в ГУП ЛНР «АГРОФОНД»?
5. Какие направления продуктивности и породы крупного рогатого скота в ГУП ЛНР «АГРОФОНД»?
6. Какие направления продуктивности и породы мелкого рогатого скота в ГУП ЛНР «АГРОФОНД»?
7. Какие направления продуктивности и породы свиней в ГУП ЛНР «АГРОФОНД»?
8. Как осуществляется кормление и содержание крупного рогатого скота?
9. Как осуществляется кормление и содержание мелкого рогатого скота?
10. Как осуществляется кормление и содержание свиней?
11. Какие виды колбасных изделий производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
12. Какие виды изделий из свинины производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
13. Какие виды изделий из говядины производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
14. Какие виды изделий из мяса птицы производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
15. Какие виды мясных полуфабрикатов производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
16. Какие виды натуральных полуфабрикатов производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
17. Какие виды рубленых полуфабрикатов производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
18. Какие виды изделий в тесте производит ООО «Луганский мясокомбинат»?
19. Перечислите основные производственные цеха ООО «Луганский мясокомбинат».
20. Перечислите основное оборудование колбасного цеха..
21. Перечислите основное оборудование отделения полуфабрикатов.

Темы рефератов

1. Основные направления продуктивности и породы крупного рогатого скота.
2. Основные направления продуктивности и породы мелкого рогатого скота.
3. Основные направления продуктивности и породы свиней.
4. Основные направления продуктивности и породы сельскохозяйственной птицы.
5. Основные направления продуктивности и породы кроликов.
6. Кормление и содержание крупного рогатого скота.
7. Кормление и содержание мелкого рогатого скота.
8. Кормление и содержание свиней.
9. Описать технологический процесс первичной переработки крупного рогатого скота.
10. Описать технологический процесс первичной переработки мелкого рогатого скота.
11. Описать технологический процесс первичной переработки свиней.
11. Описать технологический процесс переработки сельскохозяйственной птицы.
12. Описать технологический процесс переработки кроликов.

13. Описать условия хранения и транспортировки мяса.
14. Описать классификацию мясных субпродуктов, технологический процесс их обработки и направление использования.
15. Описать технологический процесс производства ливерных колбас. Основные требования нормативной документации.
16. Описать технологический процесс производства вареных колбас. Основные требования нормативной документации.
17. Описать технологический процесс производства полукопченых колбас. Основные требования нормативной документации.
18. Описать технологический процесс производства варено-копченых колбас. Основные требования нормативной документации.
19. Описать технологический процесс производства сосисок и сарделек. Основные требования нормативной документации.
20. Описать технологический процесс производства сырокопченых колбас. Основные требования нормативной документации.
21. Описать технологический процесс производства изделий из свинины и говядины. Основные требования нормативной документации.
22. Описать ассортимент и технологический процесс производства натуральных крупнокусковых полуфабрикатов. Основные требования нормативной документации.
23. Описать ассортимент и технологический процесс производства натуральных мелкокусковых полуфабрикатов. Основные требования нормативной документации.
24. Описать ассортимент и технологический процесс производства натуральных порционных полуфабрикатов. Основные требования нормативной документации.
25. Описать технологический процесс производства рубленых полуфабрикатов. Основные требования нормативной документации.
26. Описать технологический процесс получения мясных консервов. Основные требования нормативной документации.