

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

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

Производственная 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 _____

А.А. Малич

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

Цель прохождения производственной технологической практики заключается в получение профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков производственной деятельности, путем непосредственного участия студентов в выполнении технологических операций во время работы на рабочих местах в период практики; углубление и расширение теоретических знаний по специальным дисциплинам в соответствии с направлением подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» путем изучения технологии, техники, организации промышленного производства отрасли.

Практика закрепляет теоретические знания и умения, приобретаемые в результате освоения дисциплин: «Основы производства продуктов питания животного происхождения», «Пищевая химия», «Биологически активные и пищевые добавки в мясной отрасли», «Методы исследования мяса и мясных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технологическое оборудование мясной отрасли», вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций обучающихся.

Основными задачами прохождения производственной технологической практики являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний и выработка навыков их применения при решении производственных задач в мясоперерабатывающей промышленности;
- накопление опыта практической работы по специальности, овладение навыками организации и управления производством;
- освоение современных технологий производства в мясоперерабатывающей промышленности; технологических схем производства;
- приобретение навыков в программировании, планировании, организации и практическом освоении производственных процессов;
- оценка эффективности использования сырья животного происхождения, системы ведения хозяйственной деятельности, применения материальных и трудовых ресурсов;
- изучение структуры, организации и методов руководства организации;
- изучение современных методов контроля и управления качеством, а также санитарной обработки;
- анализ мероприятий по обеспечению безопасности и охране труда на предприятии.

Место практики в структуре образовательной программы.

Производственная технологическая практика входит в Блок 2 «Практики» раздел Б2.О.02.01(П), относящийся к обязательной части ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная технологическая практика проводится в 6 семестре и является логическим окончанием формирования опыта профессиональной деятельности, полученного обучающимся.

Способы проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики в зависимости от поставленной цели могут быть учебные лаборатории вуза или промышленные предприятия и организации, работающие

по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО Луганский ГАУ и предприятиями, организациями (независимо от их организационно-правовых форм), а также ходатайствами с предприятий которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарная практика может осуществляться в лабораториях университета, во время которой под руководством ведущих преподавателей кафедры технологии мяса и мясопродуктов студенты обучаются производству полуфабрикатов из мяса, проводят лабораторные исследования по качеству.

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

Основные навыки и компетенции, приобретенные в результате прохождения производственной практики, будут использованы в написании курсовых проектов и работ по дисциплинам: «Проектирование предприятий мясной отрасли с основам промышленного строительства», «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Технология мяса и мясных продуктов», последующей подготовке к итоговой государственной аттестации, и в практической деятельности.

2. Перечень планируемых результатов, 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: 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.1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования иметь навыки владения методологией анализа и систематизации информации

		УК.1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, позволяющие использовать различные варианты решения поставленных задач уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов, позволяющих оценить достоинства и недостатки конкретного варианта решения поставленной задачи иметь навыки владения современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов для достижения оптимального результата в поиске решения рассматриваемой задачи
		УК.1.4 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Знать: 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 применения оценки эффективности процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности
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 и определяет связи между ними	Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения; Уметь: анализировать задачи, выделяя их базовые составляющие и осуществлять их декомпозицию Владеть: методами и навыками анализа поставленных задач, выделения их базовых составляющих и осуществления их декомпозиции
		УК.2.2 Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	Знать: необходимые способы решения поставленных задач в рамках поставленной цели уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ; иметь навыки владения методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.
		УК.2.3 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Знать: методы планирования реализации поставленных задач в рамках реализации цели уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм иметь навыки владения методами планирования реализации задач в зоне своей ответственности

		УК.2.4. Осуществляет поиск необходимой информации для достижения задач проекта	Знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике задач проекта иметь навыки владения методологией анализа и систематизации информации
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК.3.1. Способен осуществлять социальное взаимодействие реализовывать свою роль в команде	Знать: основы организации социального взаимодействия, в т.ч. с учетом возрастных, и гендерных особенностей уметь: организовывать, управлять ситуациями общения, сотрудничества, развивая активность, самостоятельность, инициативность, творческие способности участников социального взаимодействия иметь навыки владения методами организации конструктивного социального взаимодействия
		УК.3.2. Планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	Знать: современные технологии взаимодействия, с учетом основных закономерностей возрастного и индивидуального развития, социальных, этноконфессиональных и культурных различий, особенностей социализации личности уметь: Проектировать ситуации общения, сотрудничества, развивая активность, самостоятельность, инициативность, творческие способности участников социального взаимодействия иметь навыки владения организации и управления ситуациями общения, сотрудничества, развивая активность, самостоятельность, инициативность, творческие способности участников социального взаимодействия
		УК.3.3 Владеет приемами эффективного социального взаимодействия в различных социальных группах (в зависимости от целей подготовки по возрастным особенностям, этническому и религиозному признаку, принадлежности к социальному классу)	Знать: современные технологии взаимодействия, с учетом основных закономерностей возрастного и индивидуального развития, социальных, этноконфессиональных и культурных различий, особенностей социализации личности Уметь: создавать безопасную и психологически комфортную среду, защищая достоинство и интересы участников социального взаимодействия иметь навыки владения методами организации конструктивного социального взаимодействия
		УК.3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями, опытом и презентацией результатов работы команды	Знать: типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; уметь: действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста; иметь навыки распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем.

УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК.4.1 Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке	Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации; уметь: применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; иметь навыки владения методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.
		УК.4.2 Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на иностранном языке, переводов профессиональных текстов	Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации; уметь: демонстрировать умение осуществлять деловую переписку на иностранном языке, переводов профессиональных текстов иметь навыки владения методикой составления деловой переписки на иностранном языке, переводов профессиональных текстов
		УК.4.3 Демонстрирует знания коммуникативных навыков, этические аспекты устной и письменной речи; правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации	Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации; уметь: демонстрировать знания коммуникативных навыков, этические аспекты устной и письменной речи; правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации иметь навыки владения личной и деловой устной и письменной коммуникации
		УК.4.4 Применяет на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения	Знать: принципы коммуникативных технологий, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения уметь: применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения иметь навыки применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК.6.1 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знать: методы эффективного планирования времени; эффективные способы самообучения и критерии оценки успешности личности уметь: определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов иметь навыки 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: способы самоанализа и самооценки собственных сил и возможностей; стратегии личностного развития; уметь: планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач 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.6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития	Знать: эффективные способы самообучения и критерии оценки успешности личности уметь: реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития иметь навыки владения инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		УК.6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Знать: Основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда уметь: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории иметь навыки владения способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворения образовательных интересов и потребностей
УК-8	Способен создавать и поддерживать повседневной жизни и 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: факторы производственной среды и трудового процесса и способы обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты уметь: оценивать условия труда и предложить оптимальные решения по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда иметь навыки использования знаниями для создания безопасных и/или комфортных условий труда, в т.ч. выбора средств защиты работающих
		УК.8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Знать: требования техники безопасности в производственных помещениях мясоперерабатывающих предприятий уметь: оценивать опасности, возникающие на рабочем месте иметь навыки знаний для выявления и устранения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте

		УК.8.4Способен сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества	<p>Знать: причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения</p> <p>уметь: выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности для обучающегося и принимать меры по ее предупреждению в условиях образовательного учреждения; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях</p> <p>иметь навыки владения методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности</p>
		УК.8.5 При возникновении военных конфликтов готов участвовать в защите Отечества	<p>Знать: основные способы сохранения здоровья обучающихся в условиях образовательной среды; факторы, симптоматику и профилактику неотложных состояний человека, некоторых заболеваний инфекционной и неинфекционной природы на разных этапах онтогенеза</p> <p>уметь: применять способы оказания первой помощи при неотложных состояниях, доврачебной помощи при заболеваниях инфекционной и неинфекционной природы в целях предотвращения их значительного и долгосрочного воздействия на физическое и психическое здоровье человека</p> <p>иметь навыки владеть методами грамотного анализа вида болезненного состояния и неотложного состояния организма и способами оказания доврачебной помощи</p>
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК.9.1. Понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	<p>Знать: Понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. Предмет, цель, роль и место адаптивной экономической науки.</p> <p>уметь: применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах</p> <p>иметь навыки владеть базовыми дефектологическими знаниями в социальной и профессиональной сферах, с учетом особенностей лиц с отклонениями состояния здоровья</p>
		УК.9.2 Владеет навыками взаимодействия социальной профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	<p>Знать: понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p> <p>уметь: планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.</p> <p>иметь навыки владеть базовыми дефектологическими знаниями в социальной и профессиональной сферах, с учетом особенностей лиц с отклонениями состояния здоровья</p>

УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК.10.1 Демонстрирует финансовую грамотность, необходимую для полноценного функционирования современного обществе	Знать: основы формирования и развития экономической культуры и финансовой грамотности уметь: демонстрировать и использовать знания экономической культуры и финансовой грамотности для решения типовых задач в профессиональной деятельности иметь навыки владеть: основным понятийным аппаратом в области экономики и финансов
		УК.10.2. Способен принимать экономические решения при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности	Знать: понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов социальной экономической политики уметь: использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели иметь навыки применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК.1.1. Грамотно применяет информационную и коммуникационную культуру, учитывая особенности производственных условий	Знать: один из иностранных языков и принципы построения грамотной устной и письменной речи уметь: профессионально изложить результаты исследования, подготовить доклад и выступить иметь навыки устной и письменной речи и письменной иностранной речи на уровне необходимом и достаточном для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК.1.2 Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач	Знать: методы и процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации; локальные сети и их использование в решении прикладных задач обработки данных; уметь: использовать глобальных компьютерных сетей; проводить анализ необходимой информации, технических показателей и результатов работы; иметь навыки владения методами поиска информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях; основными приемами работы на компьютерах с прикладным программным обеспечением
		ОПК.1.3 Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	Знать: методы и процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации; локальные сети и их использование в решении прикладных задач обработки данных; уметь: пользоваться основными прикладными программами; самостоятельно расширять и углублять знания в области профессионально-ориентированных информационных технологий, применять программные продукты для обработки данных и информации с учетом требований информационной безопасности иметь навыки пользования средствами процедурного программирования, решать задачи, в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности, осуществлять обработку и анализ информации и представлять результаты расчетов в наглядной графической форме

ОПК-3	Демонстрирует умение применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	ОПК.3.1 Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач	Знать: классификацию современного технологического оборудования, применяемого в производстве продуктов питания животного происхождения уметь: применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения иметь навыки рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
		ОПК.3.2 Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач	Знать: основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности уметь: использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания иметь навыки владения знаниями по компоновки технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
		ОПК.3.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования	Знать: требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования в производственных помещениях мясоперерабатывающих предприятий уметь: оценивать опасности, возникающие на рабочем месте и способы их устранения иметь навыки знаний для выявления и устранения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК.4.1 Знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: основные понятия, термины и определения, объекты, субъекты, средства, методы; особенности в формировании технологических схем на стадии общей обработки сырья; общие процессы, лежащие в основе технологии производства продуктов животного происхождения, сущность и обоснование режимов этих процессов уметь: организовывать технологический процесс навыками производственных расчетов и составления отчетов, оценки эффективности технологических операций; формирования пооперационных технологических схем; иметь навыки владения основными методиками проведения анализа производства продуктов питания животного происхождения
		ОПК.4.2 Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами	Знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса действующими техническими регламентами Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания иметь навыки владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса

		ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Знать: принципы системы анализа рисков и критические точки контроля при технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения, а также методы и способы устранения данных рисков; уметь: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии системами контроля качества сырья и готовой продукции; иметь навыки владения приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производств; приемами и навыками, необходимыми для проведения мойки и дезинфекции технологического оборудования, применяемого при производстве продуктов животного происхождения
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК.5.1 Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения	Знать: состояние отрасли, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию уметь: производить материальные расчеты, определять основные характеристики состава и свойств сырья животного происхождения иметь навыки владения организации производства продукции из сырья животного происхождения
		ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла	Знать: основные понятия, категории, инструменты и методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения уметь: производить анализ качества, ассортимента и производства продуктов питания животного происхождения владеть: методологией контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
		ОПК.5.3 Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	Знать: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях уметь: осуществлять контроль на всех стадиях технологического процесса в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности Владеть навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности

ПК-4	Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	ПК.4.1 Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения	Знать: Фундаментальные основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения уметь: Применять фундаментальные основы технологий при производстве продуктов питания животного происхождения иметь навыки владения знаниями в области физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья
		ПК.4.2 Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции	Знать: физико-химические, технологические и биотехнологические свойства сырья для производства качественной продукции уметь: Применять фундаментальные основы технологий при производстве продуктов питания животного происхождения иметь навыки владения организации технологического цикла производств продуктов питания животного происхождения
		ПК.4.3 Организует технологический цикл производства продуктов питания животного происхождения	Знать: основные технологические операции и точки контроля при производстве продуктов животного происхождения Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения

3. Объём практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость производственной технологической практики Б2.О.02.01(П) составляет 6 зачетных единиц 216 часов для очной и заочной форм обучения.

4. Содержание практики

Производственная практика является важнейшей частью подготовки квалифицированных специалистов и направлена на закрепление теоретических знаний, полученных студентами в стенах вуза, путем изучения опыта работы предприятий, учреждений, организаций, овладения производственными навыками и передовыми методами труда по специальности, приобретения знаний основ производственных отношений и принципов управления с учетом технических, финансовых и человеческих факторов.

Полученные теоретические и практические знания позволят будущему технологу профессионально и грамотно работать на предприятиях мясоперерабатывающей отрасли.

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; пройти общий инструктаж относительно безопасности пребывания на предприятии и строго придерживаться правил безопасности в течение всего периода практики. Заблаговременно до начала практики, студент, проходящий технологическую практику, оформляет санитарную книжку.

4.1. Разделы практики (этапы практики)

1. Подготовительный этап

На данном этапе руководитель практики от университета проводит разъяснение практикантам их права и обязанности, информирует о целях и задачах практики; знакомит с настоящей Программой и требованиями по оформлению отчета об итогах прохождения практики и прилагаемых к нему материалах, а также выдает индивидуальное задание. Руководитель практики рекомендует практиканту литературу по вопросам, связанным с прохождением практики; консультирует по вопросам выполнения Программы, ведения дневника и сбора документов для отчета.

На предприятии (учреждении) студенты обращаются в отдел кадров, имея при себе студенческий билет, паспорт, медицинскую книжку с заключением врача о допуске к работе; копию договора с предприятием, список студентов, направляемых на прохождение практики, дневник практики для:

- оформления на работу в один из цехов по приказу;
- проведения инструктажа по технике безопасности;
- назначения руководителя практики от предприятия.

При оформлении документов необходимо сделать записи в дневнике с указанием:

- даты прибытия на практику;
- ФИО, должности руководителя практики от предприятия.

Эти записи заверяются подписью сотрудника отдела кадров и печатью отдела кадров.

2. Ознакомительный этап

Ознакомление целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Общие сведения о предприятии: история и перспективы развития, специализация, мощность, структура предприятия, структура управления. Система инженерного обеспечения выполнения производственной программы (вспомогательные производства). Ассортимент предприятия. Сырьевая база предприятия и основные поставщики сырья. Рынок сбыта и основные потребители продукции.

3. Технологический этап

Изучение технологии и организации производства.

При прохождении производственной практики студент должен ознакомиться с составом основного производства и производственными связями между подразделениями.

Ознакомление с организацией и изучение технологии производства в основных цехах провести по плану:

- а) назначение цеха и его место в производстве;
- б) техническая документация и нормативы, по которым осуществляется технологический процесс;
- в) принципиальные схемы переработки сырья, обоснование технологических схем производства;
- г) порядок оформления приемки сырья, полуфабрикатов, выдачи готовой продукции;
- д) требования к качеству продукции, установление норм расхода сырья и пути их снижения;
- е) организация безотходного или малоотходного производства;
- ж) вспомогательное сырье, нормы расхода вспомогательного сырья, тароупаковочных материалов.

В процессе прохождения практики обосновать этажность помещений, блокирование цехов и помещений, конфигурацию зданий, сетку колонн, габаритные размеры здания, взаимное объединение помещений с одинаковыми температурно-влажностными режимами. Планы основных производственных цехов или отделений, с расстановкой оборудования. Получить профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности.

Принимать участие в работе на различных этапах технологических операции, а также в разработке мероприятий по рациональному использованию сырья, полуфабрикатов и других продуктов; совершенствованию применяемой технологии с целью улучшения качества выпускаемой продукции, расширения ассортимента, выявления резервов повышения производительности труда и уровня механизации производственных процессов.

Первичная обработка сырья

Изучить схемы транспортировки скота в цех первичной переработки. Изучить устройство, работу и эксплуатацию конвейеров первичной переработки скота. Изучить устройства для оглушения скота, подачи его на конвейер, обескровливания, установки для съемки шкур, удаления внутренних органов, распиловки туш. Изучить работу оборудования для ошпарки и опалки туш, приемы и методы работы на данном оборудовании. Дать оценку работы оборудования первичной переработки скота. Детально изучить производственный процесс транспортировки сырья на конвейере и отметить преимущества и недостатки работы имеющихся машин и аппаратов.

Обработка субпродуктов и кишок

Изучить работу и эксплуатацию поточно-механизированных линий по обработке шерстных и слизистых субпродуктов, линий обработки мясокостных и мякотных субпродуктов. Изучить работу и эксплуатацию поточно-механизированных линий по обработке кишок всех видов скота. Изучить схему транспортировки сырья, спецификацию оборудования, машин и аппаратов в субпродуктовом и кишечном цехах. Дать анализ работы оборудования.

Обработка пищевых жиров.

Указать название, назначение, тип, марку, производительность оборудования, используемого для переработки жирсырья. Изучить схемы и эскизы оборудования непрерывно-поточных линий по переработке жирсырья. Оценить их экономическую эффективность. Изучить устройство закрытых и открытых перегонных кот-лов, оборудования для обработки шквары. Изучить работу аппаратов для очистки и охлаждения жира.

Обработка шкур.

Изучить работу оборудования, применяемого для консервирования шкур. Дать кинематическую схему работы оборудования и схему транспортировки шкур от начала до конца процесса. Изучить схему регенерации рассола и подачи его в установку для консервирования.

Переработка сельскохозяйственной птицы.

Изучить схему технологического процесса переработки птицы, транспортировки сырья от начала до конца технологического процесса. Изучить работу бильных машин, центрифуг, оборудования для опаливания, воскования и регенерации воскомассы. Составить схему обработки пера и изучить работу оборудования по обработке пера. Составить схему коммуникаций паровой и водяной линий

Холодильник.

Тип камер, их назначение, емкость и пропускная способность. Приборы охлаждения камер и их оценка. Техника охлаждения. Температурные режимы в камерах охлаждения, замораживания, хранения охлажденного и мороженого мяса. Методы и средства замораживания и размораживания. Приборы контроля режима камер холодильника. Составить схему воздухопроводов в камерах размораживания мяса.

Колбасное производство

Ассортимент. Типовые схемы производства продуктов колбасного производства. Изучить схему конвейера обвалки и жиловки. Изучить устройство, работу и эксплуатацию волчка, куттера, машин тонкого измельчения мяса, мешалок, шпигорезок, шприцов. Изучить устройство непрерывно-поточных линий по производству колбас. Изучить схему подачи сырья к данному оборудованию. Изучить устройство и работу пароварочных,

обжарочных, копильных и сушильных камер. Изучить устройство ротационных печей для запекания мясопродуктов. Изучить приборы и устройства для контроля и регулирования технологических процессов. Изучить принципиальную схему подачи пара, дымо-воздушной смеси, воздуха в камеры для обжарки, варки и сушки колбасных изделий. Изучить устройства генерации дыма

Производство мясных полуфабрикатов

Современные направления совершенствования технологии крупнокусковых, мелкокусковых и порционных полуфабрикатов; производство ассортимента, технологическая схема и организация технологического процесса производства

Производство изделий из говядины, свинины и мяса птицы

Виды и технологические схемы производства основных видов изделий в зависимости от исходного сырья Подготовка сырья для посола. Цель и способы посола. Массообменные процессы при посоле, химизм стабилизации окраски, изменение структуры, водосвязывающей способности, формирование вкусоароматических характеристик. Способы посола штучных изделий и пути его интенсификации. Использование многокомпонентных рассолов для производства деликатесных изделий по ускоренным технологиям. Тепловая обработка. Организация технологического процесса производства изделий из говядины, свинины и мяса птицы.

Консервное производство

Изучить технологические схемы производства консервных продуктов. Изучить и составить спецификацию оборудования, машин и аппаратов в консервном цехе. Изучить работу оборудования непрерывно-поточных линий по производству консервов. Приборы для контроля и регулирования температуры при стерилизации консервов в автоклаве.

Знакомство с мероприятиями по обеспечению безопасности и охране труда на предприятии:

- правила по технике безопасности и противопожарной технике на основных рабочих местах;

- техническое обеспечение мероприятий.

Знакомство с мероприятиями по обеспечению экологической безопасности производства:

- мероприятия по охране окружающей среды в конкретном производстве, на предприятии в целом;

- организация работы по охране окружающей среды;

- ответственный специалист, его функции.

4. Заключительный этап

Систематизация фактического материала, подготовка отчета. Выполнение индивидуальных заданий. Во время практики студенты должны собрать необходимую информацию в соответствии с поставленными задачами и оформить ее в виде отчета. Отчет представляет собой пояснительную записку.

Структура отчета по технологической практике должна быть следующей:

- титульный лист;

- введение;

- содержание;

- общая характеристика предприятия, вырабатываемый ассортимент;

- состав основного производства (описать технологический процесс в основных производственных отделениях (участках);

- безопасность и охрана труда на предприятии;

- список используемой литературы.

Ведение дневника

Дневник студента является первичным документом, характеризующим его работу. Основные положения отчета должны основываться на записях в дневнике, где студент ежедневно фиксирует результаты выполняемой работы в соответствии с выданным индивидуальным заданием.

Дневник заполняется четко, аккуратно и обязательно чернилами. Примерные вопросы, излагаемые в дневнике:

- описание и анализ конкретных работ (виды работы, краткая характеристика предприятия и т. п.);
- участие практиканта в данной работе (организатор, исполнитель и т. п.), качество выполняемой работы;
- причины недостатков и меры по их устранению;
- вопросы, возникшие при выполнении той или иной работы;

По окончании практики студенты представляют дневники руководителю от предприятия (учреждения). Руководитель подписывает дневник, составляет и записывает в дневник краткую характеристику (ОТЗЫВ) на студента с указанием его умения работать в коллективе и выставляет оценку работы студента по пятибалльной системе. В отделе кадров делается отметка в дневнике о дате убытия с организации. Записи в дневнике заверяются печатью отдела кадров.

5. Форма отчетности и промежуточной аттестации

Во время прохождения практики обучающегося контролирует руководитель практики от организации.

В процессе прохождения производственной технологической практики руководитель практики от университета лично при посещении базы практики или в дистанционной форме посредством мобильной связи, интернет-ресурсов контролирует процесс прохождения практики и оценивает знания, умения и навыки, характеризующие этапы формирования компетенций.

Практика завершается написанием отчета и его защитой. По завершению производственной практики студент составляет письменный отчет и в течение 10 дней после начала занятий сдает руководителю на проверку вместе с дневником, заверенным подписью руководителя и печатью предприятия (учреждения).

По результатам производственной технологической практики проводится дифференцированный зачет.

Зачет по практике выставляется на основании отчета, отзыва и оценки руководителя работы студента на практике от предприятия (учреждения), заключения руководителя практики от высшего учебного заведения о прохождении практики и выступления студента на защите отчета по практике.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств данной практики (приложение 3).

7. Учебно-методическое обеспечение практики

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библи.
1.	Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 1. Общая технология мяса: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с.	
2.	Рогов И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Кн. 2. Технология мясных продуктов: учебник / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с.	
	Марков, А. С. Системы проектирования предприятий : учебное пособие / А. С.Марков. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-8383-2559-7. —Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156119	

7.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Технология хранения и транспортирования товаров [Текст]: учебное пособие / С.А. Богатырев, И.Ю. Михайлова. - М.: Дашков и К°, 2011. -130 с

7.1.3. Периодические издания

Периодические издания не предусмотрены.

7.1.4. Методические указания по прохождению практики

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц

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

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	Википедия – свободная энциклопедия. [Электронный ресурс]. URL: https://ru.wikipedia.org/wiki (дата обращения: 20.08.2022).
2.	Всероссийский институт научной и технической информации [Электронный ресурс]. URL: http://elibrary.ru/defaultx.asp (дата обращения: 20.08.2022).
3.	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. URL: http://www2.viniti.ru
4.	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги. [Электронный ресурс]. URL: http://www.agro.ru/news/main.aspx
5.	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК. [Электронный ресурс]. URL: http://www.agroportal.ru
6.	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам» [Электронный ресурс]. URL: http://www2.viniti.ru/ http://window.edu.ru/catalog/

7.3. Средства обеспечения прохождения практики

7.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Практика, самостоятельная	http://moodle.lnau.su	+	+	+

7.3.2. Аудио- и видеопособия

Не предусмотрены

7.3.3. Компьютерные презентации

Не предусмотрены

8. Описание материально-технической базы, необходимой для прохождения практики

№ п/п	Наименование предприятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов, баз данных и др.
1.	Мясоперерабатывающее предприятие	Мясо-жировое производство. Убойный цех. Колбасный цех. Цех полуфабрикатов.
2.	Научно-исследовательское учреждение или подразделение учебного заведения	Наличие технологического оборудования, лаборатории для проведения исследования мяса и мясопродуктов.

Конкретное описание материально-технической базы, используемое для проведения производственной практики приведено в договорах о практической подготовке обучающихся.

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по Производственной технологической практике

Направление подготовки: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мяса и мясных продуктов

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2023

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
1	2	3	4	5	6	7	8
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: принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	Подготовительный этап (ознакомление с перечнем поставленных задач и пр).	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.	Ознакомительный этап (ознакомление с целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия (отрасли), видами деятельности и пр).	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений	Заключительный этап (систематизация фактического материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам	Ознакомительный этап (знание необходимых профессиональных ресурсов для поиска информации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Ознакомительный этап (знание необходимых профессиональных ресурсов для поиска информации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками анализа и систематизации информации	Заключительный этап (систематизация фактического материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

		УК.1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, позволяющие использовать различные варианты решения поставленных задач	Ознакомительный этап (знание необходимых профессиональных ресурсов для поиска информации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов, позволяющих оценить достоинства и недостатки конкретного варианта решения поставленной задачи	Технологический этап (использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в решении технологических задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов для достижения оптимального результата в поиске решения рассматриваемой задачи	Заключительный этап (систематизация фактического материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.1.4 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методики системного подхода для решения профессиональных задач	Ознакомительный этап (поиск необходимой информации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности	Технологический этап (владеть методиками анализа и сбора технологической информации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками применения оценки эффективности процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности	Заключительный этап (систематизировать полученные данные и оформить отчет)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
УК-2	Способен определять круг	УК.2.1 Определяет круг задач в рамках	Первый этап (пороговый)	Знать: необходимые для осуществления профессиональной	Ознакомительный этап (определяет круг задач в	Проверка ведения дневника,	Зачет

задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	поставленной цели, определяет связи между ними	уровень)	деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения	рамках практической подготовки)	подготовки отчета, опрос	
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: анализировать задачи, выделяя их базовые составляющие и осуществлять их декомпозицию	Технологический этап (искать пути наиболее грамотного выполнения поставленных технологических задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами и навыками анализа поставленных задач, выделения их базовых составляющих и осуществления их декомпозиции	Технологический этап (организация и выполнение всех технологических приемов, оценка качества их выполнения)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	УК.2.2 Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: необходимые способы решения поставленных задач в рамках поставленной цели	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ	Технологический этап (в процессе практики искать наиболее рациональные пути решения поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах	Заключительный этап (систематизация фактического материала, подготовка отчета и доклада)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	УК.2.3 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы планирования реализации поставленных задач в рамках реализации цели	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Технологический этап (уметь определить наиболее рациональные способы выполнения поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами планирования реализации задач в зоне своей ответственности	Заключительный этап (систематизация фактического материала, подготовка отчета и доклада)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
		УК.2.4. Осуществляет поиск необходимой информации для достижения задач проекта	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам	Ознакомительный этап (поиск необходимой информации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике задач проекта	Технологический этап (при выполнении задач работает с современной научно-технической информацией)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть методологией анализа и систематизации информации	Заключительный этап (систематизация фактического материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		УК.3.1. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основы организации социального взаимодействия, в т.ч. с учетом возрастных, гендерных особенностей	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
				Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: организовывать, управлять ситуациями общения, сотрудничества, развивая активность, самостоятельность, инициативность, творческие способности участников социального взаимодействия	Технологический этап (технологические задачи выполняет в атмосфере сотрудничества, где необходимо, самостоятельно)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
				Третий этап (высокий уровень)	Владеть методами организации конструктивного социального взаимодействия	Технологический этап (работает в команде, проявляет инициативу при выполнении задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			УК.3.2. Планирует последовательность шагов для достижения заданного результата	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: современные технологии взаимодействия, с учетом основных закономерностей возрастного и индивидуального развития, социальных, этноконфессиональных и	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

				культурных различий, особенностей социализации личности			
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: Проектировать ситуации общения, сотрудничества, развивая активность, самостоятельность, инициативность, творческие способности участников социального взаимодействия	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками организации и управления ситуациями общения, сотрудничества, развивая активность, самостоятельность, инициативность, творческие способности участников социального взаимодействия	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.3.3 Владет 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)	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: современные технологии взаимодействия, с учетом основных закономерностей возрастного и индивидуального развития, социальных, этноконфессиональных и культурных различий, особенностей социализации личности	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: создавать безопасную и психологически комфортную среду, защищая достоинство и интересы участников социального взаимодействия	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть методами организации конструктивного социального взаимодействия	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.3.4 Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия	Технологический этап (на всех этапах выполнения)	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачет

		участвует в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды			технологических операций)	отчета, опрос	
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	владеть навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем.	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках(ах)	УК.4.1 Грамотно и ясно строит диалогическую речь в рамках межличностного и межкультурного общения на иностранном языке	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации	Подготовительный этап (при взаимодействии с руководителем) Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владения методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.	Заключительный этап(при составлении отчета, доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.4.2 Демонстрирует умение осуществлять деловую переписку на иностранном языке, переводов	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

		профессиональных текстов		устной и письменной коммуникации			
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: демонстрировать умение осуществлять деловую переписку на иностранном языке, переводов профессиональных текстов	Технологический этап(на всех этапах выполнения технологических операций) Заключительный этап (при составлении отчета)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владения методикой составления деловой переписки на иностранном языке, переводов профессиональных текстов	Заключительный этап (при составлении отчета, доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.4.3 Демонстрирует знания коммуникативных навыков, этические аспекты устной и письменной речи; правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: демонстрировать знания коммуникативных навыков, этические аспекты устной и письменной речи; правила и закономерности личной и деловой устной и письменной коммуникации	Технологический этап(на всех этапах выполнения технологических операций) Заключительный этап (при составлении отчета)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владения личной и деловой устной и письменной коммуникации	Технологический этап(на всех этапах выполнения технологических операций) Заключительный этап (при составлении отчета)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.4.4 Применяет на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы коммуникативных технологий, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый)	уметь: применять на практике коммуникативные технологии,	Технологический этап (на всех этапах	Проверка ведения дневника,	Зачет

			уровень)	методы и способы делового общения для академического и профессионального общения	выполнения технологических операций)	подготовки отчета, опрос	
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки применять на практике коммуникативные технологии, методы и способы делового общения для академического и профессионального общения	Технологический этап(на всех этапах выполнения технологических операций) Заключительный этап (при составлении отчета)	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.6.1Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы эффективного планирования времени; эффективные способы самообучения и критерии оценки успешности личности	Ознакомительный этап (при получении задания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Заключительный этап (при составлении отчета)	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 перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: способы самоанализа и самооценки собственных сил и возможностей; стратегии личностного развития	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий,	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачет

				средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	полученного материала)	отчета, опрос	
	УК.6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: эффективные способы самообучения и критерии оценки успешности личности	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
Второй этап (продвинутый уровень)		уметь: реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
Третий этап (высокий уровень)		иметь навыки владения инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
	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: Основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
Второй этап (продвинутый уровень)		уметь: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
Третий этап (высокий уровень)		иметь навыки владения способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворения образовательных интересов и потребностей	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		

1	2	3	4	5	6	7	8
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной 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.8.1Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: факторы производственной среды и трудового процесса и способы обеспечения безопасных и/или комфортных условий труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты	Ознакомительный этап Подготовительный этап (при инструктажах по охране труда)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: оценивать условия труда и предложить оптимальные решения по обеспечению безопасных и/или комфортных условий труда	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками использования знаниями для создания безопасных и/или комфортных условий труда, в т.ч. выбора средств защиты работающий	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.8.2Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: требования техники безопасности в производственных помещениях пищевых предприятий	Ознакомительный этап Подготовительный этап (при инструктажах по охране труда)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: оценивать опасности, возникающие на рабочем месте	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть знаниями для выявления и устранения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.8.4Способен сохранять природную среду с целью поддержания устойчивого развития общества	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: средства и способы, используемые для уменьшения выбросов в окружающую среду отходов агропромышленного комплекса	Ознакомительный этап Подготовительный этап (при инструктажах по охране труда)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: оценить экологические последствия применения современных технологий и	Технологический этап (на всех этапах выполнения)	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачет

				обосновывать их применение в профессиональной деятельности	технологических операций)	отчета, опрос	
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки разрабатывать экологически безопасные технологии утилизации отходов агропромышленного комплекса	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.8.5 При возникновении военных конфликтов готов участвовать в защите Отечества	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные способы сохранения здоровья обучающихся в условиях образовательной среды; факторы, симптоматику и профилактику неотложных состояний человека, некоторых заболеваний инфекционной и неинфекционной природы на разных этапах онтогенеза	Ознакомительный этап Подготовительный этап (при инструктажах по охране труда)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: применять способы оказания первой помощи при неотложных состояниях, доврачебной помощи при заболеваниях инфекционной и неинфекционной природы в целях предотвращения их значительного и долгосрочного воздействия на физическое и психическое здоровье человека	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владеть методами грамотного анализа вида болезненного состояния и неотложного состояния организма и способами оказания доврачебной помощи	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК.9.1. Понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. Предмет, цель, роль и место адаптивной экономической науки.	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: применять базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной	Технологический этап (на всех этапах выполнения	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачет

				сферах	технологических операций, поставленных задач)	отчета, опрос	
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владеть базовыми дефектологическими знаниями в социальной и профессиональной сферах, с учетом особенностей лиц с отклонениями состояния здоровья	Заключительный этап (при систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.9.2 Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты структуры; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владеть базовыми дефектологическими знаниями в социальной и профессиональной сферах, с учетом особенностей лиц с отклонениями состояния здоровья	Заключительный этап (при систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК.10.1 Демонстрирует финансовую грамотность, необходимую для полноценного функционирования в современном обществе	Первый этап (пороговый уровень)	знать: основы формирования и развития экономической культуры и финансовой грамотности	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: демонстрировать и использовать знания экономической культуры и финансовой грамотности для решения типовых задач в профессиональной деятельности	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: основным понятийным аппаратом в области экономики и финансов	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.10.2. Способен принимать экономические решения при выполнении практических задач в различных областях жизнедеятельности	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: понятийный аппарат экономической науки, базовые принципы функционирования экономики, цели и механизмы основных видов социальной экономической политики	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: использовать методы экономического и финансового планирования для достижения поставленной цели	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки применения экономических инструментов для управления финансами, с учетом финансовых рисков в различных областях жизнедеятельности	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК.1.1. Грамотно применяет информационную и коммуникационную культуру, учитывая особенности производственных условий	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: один из иностранных языков и принципы построения грамотной устной и письменной речи	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: профессионально изложить результаты исследования, подготовить доклад и выступить	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки устной и письменной речи и письменной иностранной речи на уровне необходимом и достаточном для решения задач профессиональной деятельности	Заключительный этап (при выступлении о результатах практики)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			ОПК.1.2 Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы и процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации; локальные сети и их использование в решении прикладных задач обработки	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос

		технологических задач		данных;			
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: использовать глобальных компьютерных сетей; проводить анализ необходимой информации, технических показателей и результатов работы;	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть методами поиска информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях; основными приемами работы на компьютерах с прикладным программным обеспечением	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		ОПК.1.3 Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы и процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации; локальные сети и их использование в решении прикладных задач обработки данных;	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: пользоваться основными прикладными программами; самостоятельно расширять и углублять знания в области профессиональноориентированных информационных технологий, применять программные продукты для обработки данных и информации с учетом требований информационной безопасности	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки пользования средствами процедурного программирования, решать задачи, в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности, осуществлять обработку и анализ информации и представлять результаты расчетов в наглядной графической форме	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
ОПК-3	Демонстрирует умение применять конкретные	ОПК.3.1 Обосновывает выбор современного	Первый этап (пороговый)	Знать: классификацию современного технологического	Ознакомительный этап (определяет круг задач в	Проверка ведения дневника,	Зачет

законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	технологического оборудования для профессиональных задач	уровень)	оборудования, применяемого в производстве продуктов питания животного происхождения	рамках практической подготовки)	подготовки отчета, опрос	
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	ОПК.3.2 Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владения знаниями по компоновки технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	ОПК.3.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования в производственных помещениях мясоперерабатывающих предприятий	Ознакомительный этап (при прохождении инструктажей по технике безопасности)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: оценивать опасности, возникающие на рабочем месте и способы их устранения	Технологический этап (на всех этапах участия в выполнении технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

			Третий этап (высокий уровень)	Владеть знаниями для выявления и устранения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК.4.1 Знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные понятия, термины и определения, объекты, субъекты, средства, методы; особенности в формировании технологических схем на стадии общей обработки сырья; общие процессы, лежащие в основе технологии производства продуктов животного происхождения, сущность и обоснование режимов этих процессов	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: организовывать технологический процесс навыками производственных расчетов и составления отчетов, оценки эффективности технологических операций; формирования пооперационных технологических схем;	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть основными методиками проведения анализа производства продуктов питания животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	ОПК.4.2 Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами	Первый этап (пороговый уровень)	знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса действующими техническими регламентами	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
		Третий этап	владеть: технологическими	Заключительный этап	Проверка ведения	Зачет	

			(высокий уровень)	схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса	(при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	дневника, подготовки отчета, опрос	
		ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы системы анализа рисков и критические точки контроля при технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения, а также методы и способы устранения данных рисков;	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии системами контроля качества сырья и готовой продукции;	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	владеть приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производств; приемами и навыками, необходимыми для проведения мойки и дезинфекции технологического оборудования, применяемого при производстве продуктов животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК.5.1 Владеет навыками организации производства из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: состояние отрасли, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: производить материальные расчеты, определять основные характеристики состава и свойств сырья животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владения организации производства продукции из сырья животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступлении)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла	Первый этап (пороговый уровень)	знать: основные понятия, категории, инструменты и методы контроля качества и и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
Второй этап (продвинутый уровень)		уметь: производить анализ качества, ассортимента и производства продуктов питания животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
Третий этап (высокий уровень)		владеть: методологией контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступлении)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
ОПК.5.3 Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения		Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
	Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: осуществлять контроль на всех стадиях технологического процесса в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно- технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
		Третий этап (высокий уровень)	владеть навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья,	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке)	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачет	

				полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	доклада, выступления)	отчета, опрос	
ПК-4	Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	.ПК.4.1 Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Фундаментальные основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: Применять фундаментальные основы технологий при производстве продуктов питания животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владения знаниями в области физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		ПК.4.2 Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: физико-химические, технологические и биотехнологические свойства сырья для производства качественной продукции	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: Применять фундаментальные основы технологий при производстве продуктов питания животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владения организации технологического цикла производств продуктов питания животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		ПК.4.3 Организует технологический цикл производства продуктов питания	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные технологические операции и точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

		животного происхождения	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

**2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЯ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1	Зачет (отчет о практике)	Письменная работа, характеризующая получение знаний, умений и овладение навыками в процессе прохождения практики	Перечень компонентов, которые должны быть отражены в отчете	Комплект документов полный. Цель практики выполнена полностью или сверх того: полноценно отработаны и применены на практике три и более профессиональные компетенции (представлены многочисленные примеры и результаты деятельности). Замечания от организации отсутствуют, а работа студента оценена на «отлично». Студент аргументировано и убедительно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, не имеется дефектов в соответствии отчета стандарту подготовки, что свидетельствует о полной сформированности у студента надлежащих компетенций.	Оценка «Отлично» (5)
				Комплект документов полный. Цель практики выполнена почти полностью: частично отработаны и применены на практике три и менее профессиональные компетенции. Незначительные замечания от представителей организации, а работа студента оценена на «хорошо». Студент убедительно и уверенно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, однако имеются несущественные дефекты в соответствии отчета стандарту подготовки, что свидетельствует о сформированности у студента надлежащих компетенций.	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				<p>Комплект документов полный, но некоторые документы не подписаны или заверены недолжным образом. Цель практики выполнена частично: недостаточно отработаны и применены на практике три и менее профессиональные компетенции. Высказаны критические замечания от представителей организации, а работа студента оценена на «удовлетворительно». Студент отвечал неполно, неуверенно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, однако имеются существенные дефекты в соответствии отчета стандарту подготовки, что свидетельствует о недостаточной сформированности у студента надлежащих компетенций.</p>	<p>Оценка «Удовлетворительно» (3)</p>
				<p>Комплект документов неполный. Цель практики выполнена эпизодически: не отработаны или некачественно применены на практике профессиональные компетенции (примеры и результаты деятельности отсутствуют). Высказаны серьёзные замечания от представителей организации, а работа студента оценена на «неудовлетворительно». Отчет по практике представлен в срок, однако является неполным и не соответствует стандарту подготовки, что свидетельствует о несформированности у студента надлежащих компетенций.</p> <p>Или студент практику не прошел по неуважительной причине. Студент не представил отчётных документов.</p>	<p>Оценка «Неудовлетворительно» (2)</p>

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Во время прохождения производственной технологической практики текущий контроль прохождения практики осуществляет, прежде всего, руководитель практики от предприятия (организации, учреждения).

Руководитель практики от университета лично при посещении базы практики или в дистанционной форме посредством мобильной связи, интернет-ресурсов контролирует процесс прохождения практики и оценивает знания, умения и навыки, характеризующие этапы формирования компетенций.

Примерные вопросы для текущего опроса:

1. Расскажите о структуре предприятия. Перечислите ассортимент вырабатываемой продукции на предприятии (в цеху).
2. Перечислите какие отделения (участки) входят в основное производство.
3. Дайте краткую характеристику одного из отделений (участков) основного производства.
4. Перечислите последовательность действий, выполняемых технологических операциях в одном из отделений (участков) основного производства.
5. Какие технологические параметры должны соблюдаться при выполнении технологических операций в одном из отделений (участков) основного производства.
6. Назовите отделения, входящие в состав колбасного цеха?
7. Какое оборудование установлено в сырьевом отделении?
8. Какие процессы осуществляются в сырьевом отделении?
9. Какое оборудование установлено в отделении посола?
10. Какие процессы осуществляются в машино-технологическом отделении?
11. Какое оборудование установлено в машино-технологическом отделении?
12. Какие процессы осуществляются в шприцовочном отделении?
13. Какое оборудование установлено в шприцовочном отделении?
14. Какие процессы осуществляются в термическом отделении?
15. Какое оборудование установлено в термическом отделении?
16. Какие процессы осуществляются в холодильнике?
17. Назовите температуру в отделении посола
18. Назовите температуру в машино-технологическом отделении.
19. Назовите температуру в сырьевом отделении.
20. Назовите температуру в шприцовочном отделении.
21. Какие процессы осуществляются в отделении посола?
22. Назовите температуру в отделении комплектации партий.
23. Назовите оборудование, используемое на каждой операции? Техника безопасности при работе с этим оборудованием?
24. Санитарная обработка оборудования и помещений основного производства?
25. Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая входной контроль, контроль технологических процессов производства и контроль качества готовой продукции.

Оценочные средства для проведения промежуточного контроля

Практика завершается написанием отчета и его защитой. В последнюю неделю производственной практики студент составляет письменный отчет и в течение 10 дней после начала занятий сдает руководителю на проверку вместе с дневником, заверенным подписью руководителя и печатью организации (учреждения).

Зачет по практике выставляется на основании отчета, отзыва и оценке работы студента на практике от руководителя практики на предприятии, отзыва руководителя практики от высшего учебного заведения о прохождении студентом практики и выступления студента на защите.

Отчет может быть выполнен машинописным способом и распечатан на одной стороне стандартного листа, иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, фотографиями и т. д.

Отчет о выполнении программы производственной практики составляется на основании дневника, прилагаемого к отчету, и полученной в организации (учреждении) информации в период практики.

Дневник должен содержать ежедневные записи о выполненной работе практикантом и подробные сведения о проводимых на предприятии (организации, учреждении) технологических процессах, и полученной информации, относящейся к технологической деятельности.

Дневник по практике должен быть заверен печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации.

Отчет должен включать:

- Титульный лист.
- Содержание с указанием страниц разделов и изучаемых вопросов.
- Описательную часть, где раскрываются необходимые вопросы.
- Освещение работ, выполнявшихся практикантом в период практики.
- Выводы о прошедшей практике и замечания.

В описательной части должны быть освещены следующие вопросы:

- общая характеристика предприятия, вырабатываемый ассортимент;
- состав основного производства (описать технологический процесс в основных производственных отделениях (участках);
- безопасность и охрана труда на предприятии;
- выводы и предложения;
- список используемой литературы.

Отчет о производственной практике защищается на заседании кафедры. Оценка по практике ставится на основании отчета, отзыва и оценке работы студента на практике от руководителя практики на предприятии, отзыва руководителя практики от высшего учебного заведения о прохождении студентом практики и выступления студента на защите. Защищая отчет, студент кратко докладывает о ходе практики, делает выводы и дает предложения по улучшению технологического процесса, указывает недостатки и предложения по проведению производственной практики.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Текущий контроль осуществляет руководитель практики от предприятия и руководитель практики от университета при посещении базы практики или в дистанционной форме посредством мобильной связи и интернет-ресурсов.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета. Зачет проводится в форме индивидуального собеседования (защиты) на заседании кафедры. Каждый обучающийся отвечает на вопросы преподавателей и присутствующих студентов о содержании практики и представляет составленные им отчетные документы. Дневник по практике должны быть заверены печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации.