

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Гнатюк Сергей Иванович

Должность: Первый проректор

Дата подписания: 07.08.2025 10:43:57

Уникальный программный ключ:

5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**  
**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ**  
**К.Е.ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

И. о. декана факультета пищевых технологий

Соколенко Н.М. \_\_\_\_\_  
« 28 » \_\_\_\_\_ июня \_\_\_\_\_ 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

преддипломной практики

для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов

Год начала подготовки – 2024

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2024

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 – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936 (с изменениями и дополнениями)

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

**Ст. преподаватель** \_\_\_\_\_ **В.Н. Шалевская**

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии молока и молокопродуктов (протокол № 12 от «17» мая 2024 г.).

**Заведующий кафедрой** \_\_\_\_\_ **В.П. Лавицкий**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 11 от «20» июня 2024 г.).

**Председатель методической комиссии** \_\_\_\_\_ **А.К. Пивовар**

**Руководитель основной профессиональной образовательной программы** \_\_\_\_\_ **В.П. Лавицкий**

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

**Целью** преддипломной практики являются:

закрепление и углубление знаний по комплексу специальных дисциплин в соответствии с направлением подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

эффективная подготовка студента к самостоятельному выполнению завершающего этапа обучения – написанию выпускной квалификационной работы; знакомство с новейшими достижениями науки и техники, формирование научных взглядов на характер производства;

сбор материалов для выпускной квалификационной работы в виде проекта производственного цеха или выполнение научно-исследовательской работы, которая должна быть итогом предварительной практической подготовки и составлять основу квалификационной работы

закрепление теоретических знаний, полученных в процессе изучения дисциплин

**Основными задачами** преддипломной практики являются:

1) ознакомление с общей характеристикой предприятия;

2) ознакомление с деятельностью основных производственных цехов предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, экономическими показателями;

3) изучение генплана предприятия, планов его основных цехов, планов с размещением оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;

4) участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);

5) изучение работы вспомогательных цехов предприятия;

6) практическое освоение современных методов контроля и управления качеством, а также санитарной обработки;

7) ознакомление с мероприятиями по обеспечению безопасности труда и защите окружающей среды.

**Место практики в структуре образовательной программы.**

Преддипломная практика относится к ряду занятий части, формируемой участниками образовательных отношений Б2.В.03(Пд) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые в результате освоения теоретических курсов: «Технология молока и молочных продуктов», «Технология цельномолочных продуктов», «Технологии продуктов питания животного происхождения функциональной направленности», «Методы исследования молока и молочных продуктов», «Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли», «Проектирование предприятий молочной отрасли с основам промышленного строительства», «Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств», «Экономика и организация производства продуктов питания из сырья животного происхождения», вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций.

Преддипломная практика проводится в 8 семестре и является логическим окончанием формирования опыта профессиональной деятельности, полученного обучающимся.

Преддипломная практика проводится на предприятиях ООО «Молпромсервис», ООО «Луганский хладокомбинат».

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

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

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

Практика проводится стационарным и выездным способом.

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

Основные навыки и компетенции, приобретенные в результате прохождения практики, необходимы для последующей подготовки к итоговой государственной аттестации, будут использованы в написании выпускной квалификационной работы и в практической деятельности.

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-1	Способен разрабатывать, оформлять и использовать регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, заполнить формы учетных документов, соблюдать порядок и сроки составления отчетности	<p><b>ПК-1.1</b> Разрабатывает регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процесс</p>	<p><b>Знать:</b> нормативную документацию, санитарно-гигиенические нормы и правила</p> <p><b>Уметь:</b> заполнять формы учетных документов</p> <p><b>Владеть:</b> навыками по соблюдению сроков составления отчетности.</p>
		<p><b>ПК-1.2</b> Оформляет и использует нормативную и техническую документацию в производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> техническую документацию, стандарты ветеринарные нормы и правила</p> <p><b>Уметь:</b> составлять отчет, использовать документацию</p> <p><b>Владеть:</b> навыками по соблюдению порядка</p>
		<p><b>ПК-1.3</b> Ведет учет документов, соблюдает порядок и сроки составления отчетности</p>	<p><b>Знать:</b> регламенты, нормы правила, сроки составления отчетности</p> <p><b>Уметь:</b> соблюдать порядок при составлении отчета</p> <p><b>Владеть:</b> навыками по учёту документов</p>
ПК-2	Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в	<p><b>ПК-2.1</b> Участствует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> прогрессивные методы выбора и способы эксплуатации оборудования, норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать условия и режимы работы технологических машин и механизмов, оценивать уровень автоматизации и механизации производства</p> <p><b>Владеть:</b> навыками технологического проектирования</p>

	<p>разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>	<p><b>ПК-2.2</b> Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>	<p><b>Знать:</b> планирование работы по размещению оборудования <b>Уметь:</b> создать план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест <b>Владеть:</b> навыками позволяющие рассчитывать загрузку оборудования</p>
		<p><b>ПК-2.3</b> Создает план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест</p>	<p><b>Знать:</b> планирование работы по размещению технического оснащения и организации рабочих мест <b>Уметь:</b> создать план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест <b>Владеть:</b> навыками позволяющие рассчитывать загрузку оборудования</p>
		<p><b>ПК-2.4</b> Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования</p>	<p><b>Знать:</b> методику расчета производственных мощностей и загрузки оборудования</p>
			<p><b>Уметь:</b> рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования</p>
			<p><b>Владеть:</b> навыками позволяющими рассчитывать производственные мощности</p>
		<p><b>ПК-3</b></p> <p>Способен осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, в том числе новые технологии, приборные техники, новые методы исследования</p>	<p><b>ПК-3.1</b> Осуществляет выбор новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p><b>Уметь:</b> анализировать новые технологические схемы, оценивать работу новых видов оборудования по переработке и оценке качества молочного сырья и новых видов молочной продукции</p>			
<p><b>Владеть:</b> способностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новые приборные техники и методы исследования</p>			
		<p><b>ПК-3.2</b> Применяет современные приборные техники для</p>	<p><b>Знать:</b> принцип работы современной приборной техники для производства</p>

		<p>производства качественных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>качественных продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать работу современной приборной техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Владеть:</b> способностью осваивать работу современной приборной техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения</p>
		<p><b>ПК-3.3</b> Контролирует качество сырья и готовой продукции животного происхождения, используя современные методы исследования</p>	<p><b>Знать:</b> современные методы исследования по контролю качества сырья и готовой продукции животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> контролировать качество сырья и готовой продукции животного происхождения</p> <p><b>Владеть:</b> навыками по использованию современных методов исследования</p>
<b>ПК-4</b>	<p>Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья</p>	<p><b>ПК-4.1</b> Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> основы технологий в производстве продуктов животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Владеть:</b> навыками физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья</p>
		<p><b>ПК-4.2</b> Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции</p>	<p><b>Знать:</b> физико-химические, технологические свойства сырья для производства качественной продукции</p> <p><b>Уметь:</b> применять знания о физико-химических, технологических свойствах сырья</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями о физико-химических, технологических свойствах сырья</p>
		<p><b>ПК-4.3</b> Организует технологический цикл производства продуктов</p>	<p><b>Знать:</b> физико-химические, технологические свойства сырья для производства качественной продукции</p>

		питания животного происхождения	<p><b>Уметь:</b> применять знания о биотехнологических свойствах сырья</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями о биотехнологических свойствах сырья</p>		
<b>ОПК-5</b>	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	<p><b>ОПК-5.1</b> Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> организацию и контроль производства продукции из сырья животного происхождения</p>		
			<p><b>Уметь:</b> организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</p>		
			<p><b>Владеть:</b> навыками для организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения</p>		
				<p><b>ОПК-5.2</b> Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения</p>	<p><b>Знать:</b> показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения</p>
					<p><b>Уметь:</b> определять, анализировать, оценивать показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения</p>
					<p><b>Владеть:</b> навыками для определения, анализа, оценки показателей качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения</p>
		<p><b>ОПК-5.3</b> Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> показатели качества продуктов питания из сырья животного происхождения</p>		
			<p><b>Уметь:</b> вырабатывать качественные продукты питания из сырья животного происхождения</p>		
			<p><b>Владеть:</b> навыками по контролю за производством качественных продуктов питания из сырья животного происхождения</p>		

### **3. Объём и виды учебной работы**

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

### **4. Содержание практики**

1 неделя

Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. Заполнение дневника

Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики от предприятия календарного плана-графика.

2 неделя

Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству основного и вспомогательного сырья

Первичная обработка сырья, типы и марки технологического оборудования. Организация технологического процесса.

3 неделя

Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Графический материал в виде планов основных цехов предприятия с расстановкой оборудования и спецификацией.

Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая входной контроль, контроль технологических процессов производства и контроль качества готовой продукции.

4 неделя

Ознакомление с работой производственной лаборатории

Вспомогательное производство: цеха, снабжающие производство энергоносителями, водой, ремонтные цеха, общезаводской транспорт.

Сбор информации для выпускной квалификационной работы в виде проекта производственного цеха или выполнение научно-исследовательской работы. Организационная структура молочного предприятия: специализация, схема управления, подразделения, анализ данных.

Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.

Обучающийся получает индивидуальное задание на практику. Содержание индивидуального задания соответствует по содержанию основным пунктам 4 настоящей программы.

### **5. Форма отчетности и промежуточной аттестации:**

По результатам преддипломной практики проводится дифференцированный зачет путем публичной защиты отчетов по практике. Требования к отчету по практике приведены в методических рекомендациях по прохождению преддипломной практики.

Во время прохождения практики обучающегося контролирует руководитель практики от предприятия.

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

Требования к отчету по практике приведены в методических рекомендациях по прохождению преддипломной практики.

Дифференцированный зачет по практике выставляется на основании отчета, отзыва дипломного руководителя, заключения руководителя практики на предприятии и выступления студента на защите.

## 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.

## 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 библ.
1	Гвердохлеб Г.В., Сажин Г.Ю., Раминаускас Р.И. Технология молока и молочных продуктов М.: ДеЛи Принт, 2006. – 614 с	10
2	Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки "Продукты животного происхождения" уровня бакалавр/ Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. – 6-е изд., стер. – СПб. : Лань, 2021. – 352 с	2

#### 7.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1	Тихомирова, Н. А. Технология молочных консервов. Технологическая тетрадь : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 144 с. - ISBN 978-5-905170-30-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1838816">https://znanium.com/catalog/product/1838816</a> (дата обращения: 20.04.2024). – Режим доступа: по подписке
2	Технология молока и молочных продуктов : учебник для студентов высших учебных заведений по спец. "Технология молока и молочных продуктов" / Г. Н. Крусь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина. – М. : Колос С, 2004. – 456 с. – (Учебники, учебные пособия).

#### 7.1.3. Периодические издания

Не предусмотрены

#### 7.1.4. Методические указания по прохождению практики

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1	Шалевская В.Н., Украинцева Ю.С., Лаго М.Е. Методические указания по прохождению преддипломной практики для студентов 4 курса очной и заочной формы обучения образовательно-квалификационного уровня «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» - Луганск:ФГБОУ ВО ЛГАУ, 2023. - 20 с

## 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: <a href="https://ru.wikipedia.org/wiki">https://ru.wikipedia.org/wiki</a> (дата обращения: 20.08.2023).

### 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	Практические	Система дистанционного обучения Moodle	+	+	+

#### 7.3.2. Аудио- и видеопособия

Не предусмотрены

#### 6.3.3. Компьютерные презентации

Не предусмотрены

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	Т-201 – лаборатория технологии молока и молочных продуктов; учебно-научная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации и самостоятельной работы	Персональный компьютер – 1 шт., весы технические – 1 шт., весы – 4 шт., вискозиметр – 1 шт., иономер – 1 шт., микроскоп – 2 шт., маслобойка – 1 шт., прибор Журавлевой – 1 шт. рефрактометр – 2 шт., рН – метр – 1 шт., ксерокс Canon – 1 шт., стерилизатор – 1 шт., термостат – 1 шт., холодильник – 2 шт., центрифуга – 3 шт., шкаф сушильный – 3 шт., вентилятор – 1 шт., йогуртница – 1 шт., мороженица – 1 шт., печка электрическая – 2 шт., прибор Экомилк – 1 шт., сепаратор молочный – 1 шт., сканер – 1 шт., хлебопечь – 1 шт., бойлер – 1 шт., шкаф – 3 шт., сушилка – 1 шт., вешалка – 1 шт., огнетушитель – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., набор столов – 1





**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
преддипломной практики

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология молока и молочных продуктов

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2024

Луганск, 2024

# 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 модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК-1	Способен разрабатывать, оформлять и использовать регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, заполнить формы учетных документов, соблюдать порядок и сроки составления отчетности	ПК-1.1 Разрабатывает регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> нормативную документацию, санитарно-гигиенические нормы и правила	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> заполнять формы учетных документов	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками по соблюдению сроков составления отчетности.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ПК-1.2 Оформляет и использует нормативную и техническую документацию в производстве продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> техническую документацию, стандарты ветеринарные нормы и правила	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> составлять отчет, использовать документацию	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками по соблюдению порядка	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
		<b>ПК-1.3</b> Ведет учет документов, соблюдает порядок и сроки составления отчетности	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> регламенты, нормы и правила, сроки составления отчетности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> соблюдать порядок при составлении отчета	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками по учёту документов	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
<b>ПК-2</b>	Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени	<b>ПК-2.1</b> Участствует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> прогрессивные методы выбора и способы эксплуатации оборудования, норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> анализировать условия и режимы работы технологических машин и механизмов, оценивать уровень автоматизации и механизации производства	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками технологического проектирования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
		<b>ПК-2.2</b> Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> планирование работы по размещению оборудования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> создать план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками позволяющие рассчитывать загрузку оборудования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		<b>ПК-2.3</b> Создает план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> планирование работы по размещению технического оснащения и организации рабочих мест	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> создать план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками позволяющие рассчитывать загрузку оборудования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		<b>ПК-2.4</b> Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> методику расчета производственных мощностей и загрузки оборудования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками позволяющими рассчитывать производственные мощности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт			
<b>ПК-3</b>	Способен осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, в том числе новые технологии, приборные техники, новые методы исследования	<b>ПК-3.1</b> Осуществляет выбор новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> основные и современные виды технологического оборудования, принципы составления технологических схем, основные и современные методы исследования молочного сырья и продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> анализировать новые технологические схемы, оценивать работу новых видов оборудования по переработке и оценке качества молочного сырья и новых видов молочной продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> способностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новые приборные техники и методы исследования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контро- лируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
		<p align="center"><b>ПК-3.2</b> Применяет современные приборные техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения</p>	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> принцип работы современной приборной техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> анализировать работу современной приборной техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> способностью осваивать работу современной приборной техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		<p align="center"><b>ПК-3.3</b> Контролирует качество сырья и готовой продукции животного происхождения, используя современные методы исследования</p>	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> современные методы исследования по контролю качества сырья и готовой продукции животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> контролировать качество сырья и готовой продукции животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками по использованию современных методов исследования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
<b>ПК-4</b>	Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	<b>ПК-4.1</b> Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> основы технологий в производстве продуктов животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		<b>ПК-4.2</b> Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> физико-химические, технологические свойства сырья для производства качественной продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> применять знания о физико-химических, технологических свойствах сырья	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> знаниями о физико-химических, технологических свойствах сырья	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		<b>ПК-4.3</b> Организует технологический цикл производства продуктов питания	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> физико-химические, технологические свойства сырья для производства качественной продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения животного происхождения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> применять знания о биотехнологических свойствах сырья	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> знаниями о биотехнологических свойствах сырья	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт			
<b>ОПК-5</b>	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	<b>ОПК-5.1</b> Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> организацию и контроль производства продукции из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками для организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		<b>ОПК-5.2</b> Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> определять, анализировать, оценивать показатели качества сырья и готовой продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения цикла производства и хранения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
							животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками для определения, анализа, оценки показателей качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		<b>ОПК-5.3</b> Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> показатели качества продуктов питания из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> вырабатывать качественные продукты питания из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками по контролю за производством качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

## 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1	<b>Зачёт (Отчет по практике)</b>	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)
				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	Оценка «Удовлетворительно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				<p>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>Комплект документов неполный. Цель практики выполнена эпизодически: не отработаны или некачественно применены на практике профессиональные компетенции (примеры и результаты деятельности отсутствуют). Высказаны серьезные 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 отчетных 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 преддипломной практики текущий контроль прохождения практики осуществляет, прежде всего, руководитель практики от предприятия.

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.

#### **Вопросы для опроса**

1. Ассортимент вырабатываемой продукции.
2. Система контроля качества вырабатываемых продуктов: наличие современных средств измерения; лабораторная документация
3. Санитарная обработка технологического оборудования и тары
4. Теплоснабжение предприятия: оборудование котельной; передача пара на производство; приготовление горячей воды для производственных нужд
5. Холодоснабжение предприятия: основные потребители холода; используемые системы охлаждения
6. Электроснабжения предприятия: источники; основные потребители
7. Водоснабжения и канализации: источники водоснабжения; сооружения для очистки и хранения запасов воды; система подачи холодной воды в производственные цеха
8. Ремонтно-механические мастерские, склады: перечень мастерских, их назначение
9. Организационная структура молочного предприятия: специализация, схема управления, подразделения
11. Технологическая схема производства питьевого молока
12. Технологическая схема производства жидких кисломолочных продуктов..
13. Технологическая схема производства творога
14. Технологическая схема производства сметаны
15. Технологическая схема производства сливочного масла
16. Технологическая схема производства сыров различных видов
17. Технологическая схема производства биопродуктов
18. Технологическая схема производства сгущенного молока с сахаром
19. Технологическая схема производства сухого молока
20. Организация переработки обезжиренного молока, пахты и сыворотки

#### **Оценочные средства для проведения промежуточного контроля**

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

Дифференцированный зачет по практике выставляется на основании отчета, отзыва дипломного руководителя, заключения руководителя практики на предприятии и выступления студента на защите.

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

Отчет о выполнении программы преддипломной практики составляется на основании дневника, прилагаемого к отчету, и полученной на предприятии информации в период практики.

Дневник должен содержать ежедневные записи о выполненной работе практикантом и подробные сведения о проводимых на предприятии технологических процессах.

Дневник, отчет по практике должны быть заверены печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации.

#### **Перечень компонентов, которые должны быть отражены в отчете:**

Титульный лист

Введение

1 Сырьевая зона предприятия

2 Ассортимент вырабатываемой продукции.

3 Технологическая часть.

4 Санитарная обработка оборудования.

5 Строительные особенности предприятия.

6 Вспомогательное производство.

7 Мероприятия по охране труда

8 Организация и планирование производства.

Выводы.

Список литературы.

Приложение.

На защиту практики выносят вопросы по содержанию отчета. Комиссия, с целью обеспечения объективности и качества оценки имеет право задавать иные вопросы, относящиеся к специфике практики.

Отчет о прохождении преддипломной практики защищается на заседании кафедры. Оценка по практике ставится на основании отчета, отзыва дипломного руководителя, заключения руководителя практики от предприятия и выступления студента на защите. Защищая отчет, студент кратко докладывает о ходе практики, делает выводы и дает предложения по улучшению состояния работы предприятия, указывает недостатки и предложения по проведению преддипломной 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 в форме презентации. Дневник, отчет по практике заверяются печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации.