

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:38:11
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»

Декан факультета пищевых технологий

Коваленко А.В. _____

« 16 » 06 _____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная технологическая практика

для направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
магистерская программа Технология молока и молочных продуктов

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения – очная, заочная

Рабочая программа практики 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 № 937.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу практики:

Старший преподаватель _____ В.Н. Шалевская

Рабочая программа практики рассмотрена на заседании кафедры технологии молока и молокопродуктов (протокол № 11 от 15.05.2023).

Заведующий кафедрой _____ В.П. Лавицкий

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 _____ В.П. Лавицкий

Зав. учебно-производственных практик _____ И.В. Скворцов

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

Целью прохождения производственной технологической практики является обеспечение непрерывности и последовательности овладения знаниями, компетенциями и навыками, необходимыми магистранту для ведения самостоятельных научных исследований, разработки научных аспектов в технологиях конструирования продуктов функционального и специализированного назначения, развитие способностей, связанных с решением сложных профессиональных задач в исследовательской и производственной деятельности. Закрепление теоретических знаний, полученных в процессе изучения дисциплин: «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом», «История и философия науки», «Научные основы технологии продуктов из сырья животного происхождения», «Биотехнологические переработки лечебно-профилактических препаратов», «Технология биологически активных веществ».

Основные задачи производственной технологической практики :

- 1) формирование способностей разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции,
- 2) формирование способностей разрабатывать новые принципы функционирования технологических систем и моделировать технологические процессы для создания новых продуктов заданного состава и свойств;
- 3) формирование способностей владения нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

Место практики в структуре образовательной программы.

Производственная технологическая практика является обязательным разделом ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная технологическая практика входит в обязательную часть, по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов.

Производственная технологическая практика проводится во 2 семестре и является логическим окончанием формирования опыта профессиональной деятельности, полученного обучающимся.

Производственная технологическая практика проводится в 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 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 БЗ.01(Г) и в практической деятельности.

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

Коды компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1 Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологичные решения	Знать: принципы, стратегии и политику предприятия. Финансовые ресурсы предприятия.
			Уметь: готовность организовать работу исполнителей. Находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда.
			Владеть: разработка методики по повышению эффективности маркетинговой деятельности предприятия. Устойчивость материальных и финансовых ресурсов
		ОПК-3.2 Управляет качеством процесса и продукции	Знать: качественные показатели вырабатываемой продукции
			Уметь: организовать и управлять качеством технологического процесса и продукции
			Владеть: навыками и способностью управлять качеством процесса и продукции
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного	ОПК-3.3 Применяет новые высокотехнологичные решения для эффективного здоровь- и ресурсосбережения	Знать: новые высокотехнологичные решения
			Уметь: применять новые высокотехнологичные решения для эффективного здоровь- и ресурсосбережения
			Владеть: навыками о применении новых технологических решений
			Знать: организацию процесса делопроизводства, систему отчетности и документооборота
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного	ОПК-4.1 Использует методы моделирования продуктов питания из сырья животного происхождения для детерминированных групп населения	Уметь: устанавливать требования к документообороту на предприятии питания, системам автоматизации и отчетности, в т.ч. в части

Коды	Формулировка происхождения	Индикаторы достижения	Планируемые результаты
			управления персоналом
			Владеть: способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии
			Знать: последовательность проведения технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
			Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения
		ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Владеть: способностью проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения
			Знать: стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания
			Уметь: провести апробацию и внедрить в производство продукты питания
ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых	ПК-1.1 Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Владеть: способностью по внедрению стратегии апробации и внедрения разработанных продуктов
			Знать: виды и назначение современного оборудования и технических приборов для контроля технологических операций, качества продукции и параметров хранения продукции; погрешности измерений, способы обработки результатов измерений и получения конечных данных Уметь: систематизировать и анализировать данные приборов и оборудования с целью получения и обработки результатов исследований; применять статистические методы анализа при контроле технологических операций и готовой продукции

Коды	Формулировка технологических циклов	Индикаторы достижения	Планируемые результаты
			Владеть: навыками работы с современным оборудованием и приборами, обработкой результатов, полученных на оборудовании и приборах; методологией проведения испытаний и измерений
			Знать: методику расчёта норм времени и выработки, проведения материальных расчётов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения
			Уметь: предлагать матрицы оперативного управления технологическими процессами производства
ПК-1.2	Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности предприятия	ПК-1.2 Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности предприятия	Владеть: способностью по обоснованию нормы времени (выработки), материальных нормативов, экономической эффективности предприятия
			Знать: содержание матрицы оперативного управления технологическими процессами производства
			Уметь: предлагать матрицы оперативного управления технологическими процессами производства
			Владеть: навыками по применению матрицы
ПК-1.3	Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	ПК-1.3 Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Знать: содержание матрицы оперативного управления технологическими процессами производства
			Уметь: предлагать матрицы оперативного управления технологическими процессами производства
			Владеть: навыками по применению матрицы
ПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	ПК-2.1 Применяет навыки стратегического управления в технологических процессах производства	Знать: способы влияния на формирование целей команды, способы воздействия на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, способы оценки качества результатов деятельности
			Уметь: использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом
			Владеть: навыками и умениями в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей

Коды	Формулировка	Индикаторы достижения	Планируемые результаты
			команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении
			Знать: состав ингредиентов и методику расчёта рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами
			Уметь: применять и использовать в производстве рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами
		ПК-2.2 Создает рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Владеть: способностью и знаниями по созданию рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами
			Знать: прогрессивные технологии производства продуктов питания
			Уметь: применять научные знания для внедрения прогрессивных технологий
		ПК-2.3 Оперирует научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	Владеть: научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий

3. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часа (8 недель).

4. Содержание практики

1 неделя

Установочная конференция. Ознакомление с программой практики, определение функциональных обязанностей практиканта. Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии. Индивидуальное задание по практике.

Технологии конструирования продуктов функционального питания (Проектирование пищевой и биологической ценности специализированных и функциональных продуктов).

2 неделя

Технологии конструирования продуктов функционального питания (Практическое занятие на экспериментальном стенде ФНЦ пищевых систем)

Технологии конструирования продуктов функционального питания (Оформление материалов к ИДЗ).

3 неделя

Технологии конструирования продуктов функционального питания (Подготовка материалов отчета)

Технологии конструирования продуктов функционального питания. (Моделирование витаминного и минерального составов продуктов).

4 неделя

Технологии конструирования продуктов функционального питания (Организация постановки на производство функциональных и специализированных пищевых продуктов).

5 неделя

Технологии конструирования продуктов функционального питания (Оформление материалов, составление рецептурных композиций в соответствии с нутриентной сбалансированностью).

6 неделя

Энергосберегающие технологии и обеспечение качества продуктов функционального питания. (Литературный и патентный обзор ресурсосберегающих технологий производства продуктов функционального и специализированного питания)

7 неделя

Энергосберегающие технологии и обеспечение качества продуктов функционального питания. (Исследование показателей качества функциональных продуктов питания в лаборатории ФНЦ пищевых систем)

8 неделя

Энергосберегающие технологии и обеспечение качества продуктов функционального питания. (Разработка аппаратурно-технологических схем производства функциональных и специализированных пищевых продуктов в соответствии с индивидуальным заданием).

Анализ методического материала. Подготовка к защите отчета. (Подготовка отчета по практике, иных материалов к отчету. Оформление и сдача отчета)

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

5. Форма отчетности и промежуточной аттестации:

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

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	Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения : учебное пособие / И. А. Мазеева. — Кемерово :	Электронный ресурс

	КемГУ, 2021. — 186 с. — ISBN 978-5-8353-2753-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/172668 (дата обращения: 04.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
2	Мартемьянова, А. А. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 134 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143200 (дата обращения: 24.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс

7.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1	Шарафутдинов Г. С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный учебник] : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н.А. Балакирев, Р. Р. Шайдуллин [и др.]. - Лань, 2019 - 624 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113611
2	Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого : учебное пособие для вузов / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7452-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160132 (дата обращения: 24.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Венецианский А. С. Технология производства функциональных продуктов питания [Электронный учебник] : учебно-методическое пособие / А. С. Венецианский, О.Ю. Мишина. - Волгоградский ГАУ, 2014 - 80 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=76609

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	Власов А.В., Шалевская В.Н., Украинцева Ю.С., Лаго М.Е., Гринько Д.А. Методические указания по прохождению производственной технологической практики для студентов 1 курса очной и заочной формы обучения образовательно-квалификационного уровня «магистр» по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» - Луганск: ГОУ ЛНР ЛНАУ, 2018. - 14 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: https://ru.wikipedia.org/wiki (дата обращения: 20.08.2022).

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

7.3.3. 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., pH – 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., печька 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

Лист изменений программы практики

[illegible]

Приложение 2

Лист периодических проверок программы практики

[illegible]

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по практике производственной технологической

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология молока и молочных продуктов

Уровень профессионального образования: магистр

Год начала подготовки: 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 модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1 Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологические решения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы, стратегию и политику предприятия, финансовые ресурсы предприятия.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: организовать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: разработкой методики по повышению эффективности маркетинговой деятельности предприятия, устойчивостью материальных и финансовых ресурсов	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-3.2 Управляет качеством процесса и	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: качественные показатели вырабатываемой продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачёт

Код контро- лируемой компе-	Формулировка контролируемо	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
		продукции				отчета, опрос	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: организовать и управлять качеством технологического процесса и продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками и способностью управлять качеством процесса и продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-3.3 Применяет новые высокотехноло- гические решения для эффективного здоровье- и ресурсосбереж- ения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: новые высокотехнологичные решения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять новые высокотехнологичные решения для эффективного здоровье- и ресурсосбережения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками о применении новых технологических	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап	Проверка ведения дневника,	Зачёт

Код контро- лируемой компе-	Формулировка контролируемого	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				решений	Завершающий этап	подготовки отчета, опрос	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектировани я технологическ их процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1 Использует методы моделирования продуктов питания из сырья животного происхождени я для детерминирова нных групп населения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: организацию процесса делопроизводства, систему отчетности и документооборота	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: устанавливать требования к документообороту на предприятии питания, системам автоматизации и отчетности, в т.ч. в части управления персоналом	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-4.2 Осуществляет проектировани е технологическ их процессов производства	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: последовательность проведения технологических процессов производства продукции из сырья	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
		продукции из сырья животного происхождения		животного происхождения			
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-4.3 Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: провести апробацию и внедрить в производство продукты питания	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контро- лируемой компе-	Формулировка контролируемого	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью по внедрению стратегии апробации и внедрения разработанных продуктов	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление технологическ ими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения , используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологическ их циклов	ПК-1.1 Проектирует технологическ ие циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождени я	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: виды и назначение современного оборудования и технических приборов для контроля технологических операций, качества продукции и параметров хранения продукции; погрешности измерений, способы обработки результатов измерений и получения конечных данных	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: систематизировать и анализировать данные приборов и оборудования с целью получения и обработки результатов исследований; применять статистические	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контро- лируемой компе-	Формулировка контролируемо	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				методы анализа при контроле технологических операций и готовой продукции			
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками работы с современным оборудованием и приборами, обработкой результатов, на полученных и оборудовании и приборах; методологией проведения испытаний и измерений	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ПК-1.2 Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности предприятия	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методику расчёта норм времени и выработки, проведения материальных расчётов 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)	Уметь: предлагать матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью по обоснованию нормы времени (выработки), материальных нормативов, экономической эффективности предприятия	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ПК-1.3 Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: содержание матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: предлагать матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками по применению матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
ПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление	ПК-2.1 Применяет навыки стратегического	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: способы влияния на формирование целей команды, способы	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачёт

Код контро- лируемой компе-	Формулировка контролируемо	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
	технологическ ими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	о управления в технологическ их процессах производства		воздействия на ее социально- психологический климат в нужном для достижения целей направлении, способы оценки качество результатов деятельности		отчета, опрос	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать на практике навыки и умения в организации научно- исследовательских и научно- производственных работ, в управлении коллективом	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками и умениями в организации научно- исследовательских и научно- производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально- психологический климат в нужном для достижения целей направлении	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контро- лируемой компе-	Формулировка контролируемо	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
		ПК-2.2 Создает рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождени я с заданными свойствами	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: состав ингредиентов и методику расчёта рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять и использовать в производстве рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью и знаниями по созданию рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ПК-2.3 Оперирует научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: прогрессивные технологии производства продуктов питания	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять научные знания для внедрения прогрессивных технологий	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	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.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Отчет по 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	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				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.	
				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.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				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. Или студент практику не прошел по неуважительной причине. Студент не представил отчётных документов.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

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

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Во время прохождения производственной технологической 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. Физиологические нормы потребности в пищевых веществах
2. Обоснование выбора сырья, пищевых и биологических активных добавок для изготовления специализированных и функциональных продуктов
3. Физико-химические показатели пищевой продукции
4. Конструирование пищевой и биологической ценности продуктов
5. Оценка адекватности аминокислотного и жирнокислотного составов
6. Моделирование витаминного и минерального составов продуктов
7. Требования к предприятиям по выпуску специализированных продуктов питания
8. Пищевые биологически активные комплексы
9. Нуриентноберегающие технологические процессы производства пищевых продуктов
10. требования к производству и обороту специализированных и функциональных пищевых продуктов
11. Современная классификация специализированных продуктов питания
12. Технологии продуктов питания для отдельных категорий населения
13. Особенности технологических процессов производства специализированных и функциональных продуктов
14. Характеристика предприятий, способных выпускать новую продукцию, их специализация и направление
15. Приемы обогащения пищевых продуктов

Оценочные средства для проведения промежуточного контроля

Практика завершается написанием отчета и его защитой. В последнюю неделю производственной технологической 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 руководителя, заключения руководителя практики от предприятия 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 технологической 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:

Содержание

Введение

1 Основная часть, раскрывающая все этапы практики

2 Заключение

Список использованной литературы

Приложение (в виде отдельных документов)

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 производственной технологической практике защищается на заседании кафедры. Оценка по практике ставится на основании отчета, отзыва руководителя от университета, 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 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 должны быть заверены печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации