

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 06.08.2025 09:13:50
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4427

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

«Утверждаю»
Декан факультета пищевых технологий

Коваленко А.В. _____
«16 » июня 2023 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (научно-исследовательская работа)

для направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения – очная, заочная

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 937.

Рабочая программа практики Производственная (научно-исследовательская работа) для обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерской программа Технология мяса и мясных продуктов

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. тех. наук, доцент _____ А.А. Малич

канд. тех. наук, доцент _____ А.Е. Максименко

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 11 от 12.06. 2023

Заведующий кафедрой _____ **Ф.М. Снегур**

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

Председатель методической комиссии _____ **А.К. Пивовар**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **А.Е. Максименко**

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

Целью научно-исследовательской работы является освоение студентом методики проведения всех этапов научно-исследовательских работ - от постановки задачи исследования до подготовки статей, заявок на получение патента на изобретение, гранта, участие в конкурсе научных работ и др.

Научно-исследовательская практика должна предусматривать получение магистром навыков самостоятельного проведения экспериментальных исследований с участием в выполнении конкретных научных разработок.

Цель Производственной практики (научно-исследовательская работа):

-подготовить студента к решению задач научно-исследовательского характера и к выполнению выпускной квалификационной работы; расширение профессиональных знаний, полученных ими в процессе обучения, и формирование практических умений и навыков ведения самостоятельной научной работы.

Основными задачами Производственной практики (научно-исследовательская работа) является:

- приобретение опыта в исследовании актуальной научной проблемы, а также подбор необходимых материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

При решении задач научно-исследовательской практики необходимо:

изучить:

- патентные и литературные источники по разрабатываемой теме с целью их использования при выполнении выпускной квалификационной работы;
- методы исследования и проведения экспериментальных работ;
- правила эксплуатации приборов и установок;
- методы анализа и обработки экспериментальных данных;
- информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере;
- требования к оформлению научно-технической документации;
- порядок внедрения результатов научных исследований и разработок;

выполнить:

- анализ, систематизацию и обобщение научно-технической информации по теме исследований;
- теоретическое или экспериментальное исследование в рамках поставленных задач;
- анализ достоверности полученных результатов;
- сравнение результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;
- анализ научной и практической значимости проводимых исследований, а также технико-экономической эффективности разработки;
- подготовку научных статей, тезисов докладов в научных изданиях;
- участие магистранта в научно-практических конференциях, круглых столах и т.д.

приобрести навыки:

- формулирования целей и задач научного исследования;
- выбора и обоснования методики исследования;
- работы с прикладными научными пакетами и редакторскими программами, используемыми при проведении научных исследований и разработок;
- оформления результатов научных исследований (оформление отчета, написание научных статей, тезисов докладов);
- работы на экспериментальных установках, приборах и стендах.

2. Место практики в структуре образовательной программы

Производственная практика (научно-исследовательская работа) является обязательным разделом ОПОП ВОпо направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерской программе Технология мяса мясных продуктов и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная практика (научно-исследовательская работа) входит в блок Практики обязательной части по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса мясных продуктов

Производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится в 4 семестре и является логическим завершением формирования опыта профессиональной деятельности, полученного обучающимся.

Производственная практика (научно-исследовательская работа) проводится на кафедре технологии мяса и мясопродуктов факультета пищевых технологий, специализированных лабораториях университета и ведущих предприятиях мясоперерабатывающей отрасли: ООО «Луганский мясокомбинат», ТМ «Луганские деликатесы»; ООО «Сельхозсервис», ТМ «Smachnoff»; ФЛП Привалова Н.К. ТМ «Семь морей»; ФЛП Макухина ТМ «Гайдамаки».

Практика проводится стационарным или выездным способами.

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

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

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Основная идея практики заключается в формировании умений, связанных с производственной деятельностью.

Практика должна способствовать процессам развития личности магистранта, переключению на новый вид производственной деятельности, усвоению общественных норм, ценностей профессии, а также формированию персональной деловой культуры будущих магистров. Она базируется на результатах комплексного освоения всех дисциплин учебного плана, предшествующих проведению производственной практики.

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

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

| Коды компетенций | Формулировка компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Планируемые результаты обучения |
|------------------|--|--|---|
| ОПК-5 | Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного | ПК-5.1. Организует научно-исследовательские работы для комплексного решения про- | Знать: принципы организации и проведения научно-исследовательских работ для комплексного решения профессиональных задач уметь: организовывать на-учно- |

| | | | |
|--------------|---|--|--|
| | решения профессиональных задач. | профессиональных задач | исследовательской работы для комплексного решения профессиональных задач иметь навыки проведения научно-исследовательских работ для комплексного решения профессиональных задач |
| ОПК-5 | Способен организовать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач. | ПК-5.2. Осуществляет научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач | Знать: принципы осуществления научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач уметь: осуществлять научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач иметь навыки осуществления научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач |
| ОПК-5 | Способен организовать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач. | ПК-5.3. Применяет комплексный подход для решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники | Знать: комплексный подход для решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники уметь: применять комплексный подход для решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники иметь навыки решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники |
| ПК-1 | Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами | ПК-1.1. Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения | Знать: принципы проектирования технологических циклов производства мясных продуктов питания уметь: применять принципы проектирования технологических циклов производства мясных продуктов питания иметь навыки применения принципов проектирования технологических циклов производства мясных продуктов питания |
| ПК-1 | Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные | ПК-1.2. Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности | Знать: нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности уметь: обосновывать нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности |

| | | | |
|-------------|---|--|--|
| | технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами | тивности предприятия | ности мясоперерабатывающего предприятия иметь навыки применения норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективно-сти мясоперерабатывающего предприятия |
| ПК-1 | Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами | ПК-1.3. Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства | Знать: матрицы оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания уметь: предлагать матрицы оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания иметь навыки осуществления оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания |

3. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость практики составляет 21 зачетную единицу, 756 часов (14 недель).

4. Содержание Производственной практики (научно-исследовательская работа)

Производственная практика (научно-исследовательская работа) может осуществляться по следующим направлениям: выполнение исследовательского проекта, тематика которого соотносится с выбранной темой магистерской диссертации и направлениями научно-исследовательской работы кафедры.

Производственная практика (научно-исследовательская работа) состоит из следующих этапов:

Подготовительный

1 этап - составление индивидуального плана прохождения практики совместно с научным руководителем.

Магистр самостоятельно составляет индивидуальный план прохождения практики и утверждает его у своего научного руководителя, под руководством которого формулирует цель и задачи экспериментального исследования.

2 этап - подготовка к проведению научного исследования.

Для подготовки к проведению научного исследования магистранту необходимо изучить: методы исследования проведения экспериментальных работ; правила эксплуатации исследовательского оборудования; методы анализа и обработки экспериментальных данных; информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере; требования к оформлению научно-технической документации; порядок внедрения результатов научных исследований и разработок. На этом же этапе магистрант разрабатывает методику проведения эксперимента.

Результат: методика проведения исследования.

Исследовательский

3 этап - проведение экспериментального исследования, обработка и анализ полученных результатов. На данном этапе магистрант проводит экспериментальное исследование, стати-

стическую обработку экспериментальных данных, делает выводы об их достоверности, проводит их анализ.

Результат: числовые данные, выводы по результатам исследования

4 этап -инновационная деятельность.Магистрант анализирует возможностьвнедрения результатов исследования, их использования для разработки нового или усовершенствованного продукта или технологии.

Результат: усовершенствованная технология мясного продукта.

5 этап -заключительный.Магистрант оформляет отчет о практике,готовитпубликацию и презентацию результатов проведенного исследования. Защищает отчет по научно-исследовательской практике.

Результат: публикация и презентация, аттестация по научно-исследовательской практике.

Руководство Производственной практикой (научно-исследовательская работа) по программе специализированной подготовки магистров осуществляет научный руководитель магистранта по согласованию с руководителем соответствующей магистерской программы.

В качестве индивидуального задания студенту-магистранту поручается:

- подготовкаисследовательскогопроекта,тематикакоторогосоотносится с выбранной темой магистерской диссертации и направлениями научно-исследовательской работыкафедры;
- подготовка доклада, согласованного с темой магистерской диссертации (темами исследовательских работ),для участия в научнойконференции;
- подготовка к публикации статей и тезисов докладов,согласованных с темой магистерской диссертации (темами исследовательских работ);
- составление развернутой библиографии по теме диссертации;
- составление библиографии с краткими аннотациями по темедиссертации.

Индивидуальное задание студента-магистранта при прохождении Производственной практики (научно-исследовательская работа) определяется научным руководителем в соответствии с темой магистерской диссертации, а также направлениями научно-исследовательской работыкафедры и утверждается заведующим кафедрой.

5. Форма отчетности и промежуточной аттестации

Форма отчета студента-магистранта о Производственной практике (научно-исследовательская работа) зависит от направления научно-исследовательской практики,а также его индивидуального задания. Отчет представляется в письменном виде.

Оценка результатов работы студента при прохождении практики имеет вид дифференцированного зачета. Оценка по практике заносится в экзаменационнуюведомостьи зачетную книжку.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

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

7. Учебно-методическое обеспечение практики

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

| № п/п | Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц | Кол-во экз. в |
|--------------|--|----------------------|
|--------------|--|----------------------|

| | | библ. |
|----|--|--------------------|
| 1. | Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / С.Л. Калачев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Изд-во Юрайт; ИД Юрайт, 2014. - 477 с. | Электронный ресурс |
| 2. | Технология хранения и транспортирования товаров [Текст]: учебное пособие / С.А. Богатырев, И.Ю. Михайлова. - М.: Дашков и К°, 2011. -130 с. | Электронный ресурс |
| 3. | Шанина Е.В. Таблицы химического состава и калорийности продуктов питания. Красноярск, 2010. – 80с. | Электронный ресурс |
| 4. | Величко Н.А., Шанина Е.В. Пищевая химия. Методические указания к практическим занятиям. 2011. – 36с. | Электронный ресурс |
| 5. | Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения [Текст]: лабораторный практикум: [учебное пособие / В. И. Криштафович и др.]; под ред. В. И. Криштафович. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2009. - 588 с. | Электронный ресурс |
| 6. | Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: учебник: / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 333 с. | Электронный ресурс |

7.1.2. Дополнительная литература

| № п/п | Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц |
|--------------|--|
| 1. | Нечаев А.П. Пищевая химия. СПб.:ГИОРД.- 2007. - 640с. |
| 2. | Другов Ю.С., Родин А.А. Анализ загрязненной биосреды пищевых продуктов. М.:Бином. - 2007. - 294с. |
| 3. | Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика. М.:Высшая школа. - 1991. – 288с. |
| 4. | Щербаков В.Г., Лобанов В.Г., Прудникова Т.Н и др. Биохимия животного сырья. М.:Колос, 1999. - 376с. |
| 5. | Падохин В.А., Кокина Н.Р. Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов. Иваново. - 2007. - 128с. |

7.1.3. Периодические издания

1. Техника и технология пищевых производств;
2. Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции
3. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
4. Пищевая промышленность
5. Управление качеством
6. Актуальная биотехнология

7.1.4. Методические указания по прохождению практики

| № п/п | Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц |
|--------------|--|
| 1. | Методические указания по производственной преддипломной практике для магистрантов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов / Составители: Снегур Ф.М., Максименко А.Е., Медведева Е.А., Малич А.А., Рогова Н.В., Левченко О.А., Самозвон О.Н. – Луганск, 2021. – 33 с. |

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

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

8. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной практики

| № п/п | Наименование предприятий | Перечень основного оборудования, приборов и материалов, баз данных и др. |
|-------|--|---|
| 1. | Производственное мясоперерабатывающее предприятие | Наличие основных производств (базы предубойного содержания скота, мясожировое и колбасное производство, холодильник); наличие вспомогательных зданий и сооружений (подсобные цехи, теплоэнергетическое хозяйство, санитарно-технические сооружения, административно-бытовой корпус, инженерные коммуникации, транспортные средства, гаражи, производственная лаборатория).. |
| 2. | Научно-исследовательское учреждение или подразделение учебного заведения | Наличие химической лаборатории для проведения входного контроля сырья и вспомогательных материалов, а также готовой мясной продукции по комплексу физико-химических, микробиологических и органолептических показателей. |

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

Приложение 2

Лист периодических проверок рабочей программы

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

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

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

Кафедра технологии мяса и мясопродуктов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Производственная практика
(научно-исследовательская работа)

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов

Уровень профессионального образования магистратура

Луганск – 2023

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

| Код контролируемой компетенции | Формулировка контролируемой компетенции | Индикаторы достижения компетенции | Этап (уровень) освоения компетенции | Планируемые результаты обучения | Наименование этапов практики (вида работ) | Наименование оценочного средства | |
|--------------------------------|---|---|-------------------------------------|--|---|---|--------------------------|
| | | | | | | Текущий контроль | Промежуточная аттестация |
| ОПК-5 | Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач | ПК-5.1. Организует научно-исследовательские работы для комплексного решения профессиональных задач | Первый этап (пороговый уровень) | Знать: принципы организации и проведения научно-исследовательских работ для комплексного решения профессиональных задач | Подготовительный этап (ознакомление с принципами организации и проведения научно-исследовательских работ для комплексного решения профессиональных задач) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет |
| | | | Второй этап (продвинутый уровень) | Уметь: организовывать научно-исследовательские работы для комплексного решения профессиональных задач | Подготовительный этап (ознакомление с организацией научно-исследовательских работ для комплексного решения профессиональных задач) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет |
| | | | Третий этап (высокий уровень) | Иметь навыки проведения научно-исследовательских работ для комплексного решения профессиональных задач | Исследовательский этап (организация и проведение научно-исследовательских работ для комплексного решения профессиональных задач) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет |
| | | ПК-5.2. Осуществляет научно-производ- | Первый этап (пороговый уровень) | Знать: принципы осуществления научно-производственных работ для | Подготовительный этап (ознакомление с принципами осуществления научно-производственных работ для | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет |

| Код контролируемой | Формулировка контролируемой | Индикаторы достижения компетенции | Этап (уровень) освоения компетенции | Планируемые результаты обучения | Наименование этапов практики (вида) | Наименование оценочного средства | |
|--------------------|-----------------------------------|---|--|--|--|---|-------|
| | | ответственные работы для комплексного решения профессиональных задач | | комплексного решения профессиональных задач | комплексного решения профессиональных задач) | | |
| | Второй этап (продвинутый уровень) | | Уметь: осуществлять научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач | Подготовительный этап (ознакомление с осуществлением научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет | |
| | Третий этап (высокий уровень) | | Иметь навыки осуществления научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач | Исследовательский этап (организация и осуществление научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет | |
| | | ОПК-5.3. Применяет комплексный подход для решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники | Первый этап (пороговый уровень) | Знать: комплексные подходы для решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники | Подготовительный этап (ознакомление с комплексными подходами для решения профессиональных задач, ознакомление с современными достижениями науки и техники) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет |
| | Второй этап (продвинутый уровень) | | Уметь: применять комплексные подходы для решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники | Подготовительный этап (ознакомление с комплексными подходами для решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет | |

| Код контролируемой | Формулировка контролируемой | Индикаторы достижения компе- | Этап (уровень) освоения компе- | Планируемые результаты обучения | Наименование этапов практики (вида | Наименование оценочного средства | |
|--------------------|---|--|-----------------------------------|--|---|---|-------|
| | | | Третий этап (высокий уровень) | Иметь навыки применения комплексного подхода для решения профессиональных задач, ориентируясь на современные достижения науки и техники | Исследовательский этап (организация и выполнение комплексного подхода для решения профессиональных задач, осуществление контроля за качеством выполнения) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет |
| ПК-1 | Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами | ПК-1.1. Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения | Первый этап (пороговый уровень) | Знать: принципы проектирования технологических циклов производства мясных продуктов питания | Подготовительный этап (ознакомление с технологическими циклами производства мясных продуктов питания; ознакомление с принципами их проектирования) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет |
| | | | Второй этап (продвинутый уровень) | Уметь: проектировать технологические циклы производства мясных продуктов питания | Подготовительный этап (ознакомление с принципами проектирования технологических циклов производства мясных продуктов питания) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет |
| | | | Третий этап (высокий уровень) | Иметь навыки применения принципов проектирования технологических циклов производства мясных продуктов питания | Исследовательский этап (организация и участие в проектировании технологических циклов производства мясных продуктов питания) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет |

| Код контролируемой | Формулировка контролируемой | Индикаторы достижения компетенции | Этап (уровень) освоения компетенции | Планируемые результаты обучения | Наименование этапов практики (вида) | Наименование оценочного средства | |
|--------------------|-----------------------------------|--|--|---|--|---|-------|
| | | ПК-1.2. Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности предприятия | Первый этап (пороговый уровень) | Знать: нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия | Подготовительный этап (ознакомление с нормами времени (выработки), материальными нормативами и экономической эффективностью мясоперерабатывающего предприятия) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет |
| | Второй этап (продвинутый уровень) | | Уметь: обосновывать нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия | Подготовительный этап (ознакомление с обоснованием норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет | |
| | Третий этап (высокий уровень) | | Иметь навыки применения норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия | Исследовательский этап (организация и применение норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет | |

| Код контролируемой | Формулировка контролируемой | Индикаторы достижения компе- | Этап (уровень) освоения компе- | Планируемые результаты обучения | Наименование этапов практики (вида | Наименование оценочного средства | |
|--------------------|-----------------------------------|--|---|---|--|---|-------|
| | | ПК-1.3. Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства | Первый этап (пороговый уровень) | Знать: матрицы оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания | Подготовительный этап (ознакомление с матрицами оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет |
| | Второй этап (продвинутый уровень) | | Уметь: предлагать матрицы оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания | Подготовительный этап (ознакомление с предложением матрицы оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет | |
| | Третий этап (высокий уровень) | | Иметь навыки осуществления оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания | Исследовательский этап (организация и осуществления оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания) | Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос | Зачет | |

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

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде | Критерии оценивания | Шкала оценивания |
|-------|----------------------------------|---|---|--|----------------------|
| 1. | Отчет по практике | 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 | Оценка «Хорошо» (4) |

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

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде | Критерии оценивания | Шкала оценивания |
|-------|----------------------------------|--|---|---|--------------------------|
| | | | | <p>чания 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> | |
| 2. | Опрос | <p>Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки.</p> <p>Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.</p> | Вопросы к опросу | <p>Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.</p> | Оценка «Отлично» (5) |
| | | | | <p>Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.</p> | Оценка «Хорошо» (4) |
| | | | | <p>Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использо-</p> | Оценка «Удовлетворитель- |

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде | Критерии оценивания | Шкала оценивания |
|-------|----------------------------------|--|---|--|----------------------------------|
| | | | | ван алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные. | но» (3) |
| | | | | Ответы не представлены. | Оценка «Неудовлетворительно» (2) |

Вопросы к опросу

1. Какими приборами оснащена производственная лаборатория?
2. Какие методы исследований мяса и мясных полуфабрикатов применяют на предприятии?
3. Как осуществляется входной контроль сырья и вспомогательных материалов на предприятии?
4. Какие методы исследований колбасных изделий применяют на предприятии?
5. Какие методы исследований изделий из свинины и говядины применяют на предприятии?
6. Как осуществляется контроль готовой продукции?
7. Охарактеризуйте химический состав мышечной ткани.
8. Охарактеризуйте химический состав соединительной ткани.
9. Охарактеризуйте химический состав жировой ткани.
10. Перечислите функционально-технологические свойства мяса.
11. Охарактеризуйте изменения свойств мяса на всех этапах автолиза.
12. Охарактеризуйте влагосвязывающую способность и величину рН мяса с признаками NOR. PSEиDFD.
13. Какие стартовые культуры используются для ферментированных мясных изделий?
14. Какие виды консервантов используются для мясных изделий?
15. Каким сырьем растительного происхождения заменяют часть мясного сырья при разработке новых рецептов рубленых полуфабрикатов?
16. Направление использования мяса с признаками NOR. PSEиDFD.