

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 26.02.2026 10:13:00
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e6800175c132d4ba795a6b4422

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

Соколенко Н.М. _____
« 29 » _____ апреля _____ 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной технологической практики
для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов

Год начала подготовки – 2025

Квалификация выпускника – бакалавр

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)

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

Ст. преподаватель _____ **В.Н. Шалевская**

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии молока и молокопродуктов (протокол № 9 от «02» апреля 2025 г.).

Заведующий кафедрой _____ **В.П. Лавицкий**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 9 от «24» апреля 2025 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 прохождения производственной технологической практики является получение профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков производственной деятельности. путем непосредственного участия студентов в выполнении технологических операций во время работы на рабочих местах в период практики; углубление и расширение теоретических знаний по специальным дисциплинам в соответствии с направлением подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» путем изучения технологии, техники, организации промышленного производства отрасли.

Производственная технологическая практика вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций обучающихся.

Основными задачами производственной технологической практик являются:

1) освоение основных принципов организации производства, структуры предприятия, методов оценки эффективности производства, технологических схем производства;

2) изучение порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования;

3) освоение основных производственных цехов предприятия, изучение ассортимента выпускаемой продукции, экономических показателей, работы вспомогательных цехов предприятия;

4) освоение технических характеристик оборудования основных и новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, освоение новых приборных техник и новых методов исследования;

5) изучение современных методов контроля и управления качеством, а также санитарной обработки;

6) ориентирование в экстренной ситуации для сохранения своей жизни и своего здоровья, а также окружающих людей;

7) приобретение навыков по нахождению нужной научно-технической информации в отечественной и зарубежной литературе;

8) приобретение знаний по организации и разработке новых норм при освоении новых видов продукции;

9) освоение профессиональных умений и навыков, в том числе навыков производственной деятельности. путем непосредственного участия студентов в выполнении технологических операций во время работы на рабочих местах в период практики;

10) освоение новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, освоение новых приборных техник и новых методов исследования;

11) ознакомление с общей характеристикой предприятия

Место практики в структуре образовательной программы.

Производственная технологическая практика относится к ряду занятий обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений Б2.О.02(П) 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: «Общая технология молока и молочных продуктов», «Методы исследования молока и молочных продуктов», «Общая и пищевая микробиология»,

«Технология молока и молочных продуктов», «Химия и физика молока и молочных продуктов».

Производственная технологическая практика проводится в 6 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 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-3	Способен осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, в том числе новые технологии, приборные техники, новые методы исследования	<p>ПК-3.1 Осуществляет выбор новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: основные и современные виды технологического оборудования, принципы составления технологических схем, основные и современные методы исследования молочного сырья и продукции</p> <p>Уметь: анализировать новые технологические схемы, оценивать работу новых видов оборудования по переработке и оценке качества молочного сырья и новых видов молочной продукции</p> <p>Владеть: способностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новые приборные техники и методы исследования</p>
		<p>ПК-3.2 Применяет современные приборные техники</p>	<p>Знать: принцип работы современной приборной техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения</p>

		для производства качественных продуктов питания животного происхождения	<p>Уметь: анализировать работу современной приборной техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть: способностью осваивать работу современной приборной техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения</p>
		<p>ПК-3.3 Контролирует качество сырья и готовой продукции животного происхождения, используя современные методы исследования</p>	<p>Знать: современные методы исследования по контролю качества сырья и готовой продукции животного происхождения</p> <p>Уметь: контролировать качество сырья и готовой продукции животного происхождения</p> <p>Владеть: навыками по использованию современных методов исследования</p>
ПК-4	Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	<p>ПК-4.1 Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: основы технологий в производстве продуктов животного происхождения</p> <p>Уметь: применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Владеть: навыками физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья</p>
		<p>ПК-4.2 Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции</p>	<p>Знать: физико-химические, технологические свойства сырья для производства качественной продукции</p> <p>Уметь: применять знания о физико-химических, технологических свойствах сырья</p> <p>Владеть: знаниями о физико-химических, технологических свойствах сырья</p>
		<p>ПК-4.3 Организует технологический цикл производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: физико-химические, технологические свойства сырья для производства качественной продукции</p> <p>Уметь: применять знания о биотехнологических свойствах сырья</p> <p>Владеть: знаниями о биотехнологических свойствах сырья</p>
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных	<p>ОПК-3.1 Обосновывает выбор современного технологического</p>	<p>Знать: устройство и принцип работы современного технологического оборудования</p> <p>Уметь: обосновать выбор</p>

	процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	оборудования для профессиональных задач	современного технологического оборудования Владеть: навыками по бесперебойной работе современного технологического оборудования
		ОПК-3.2 Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач	Знать: содержание инженерных процессов при решении технологических задач
			Уметь: демонстрировать знания инженерных процессов при решении технологических задач
		ОПК-3.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования	Владеть: знаниями инженерных процессов при решении технологических задач
			Знать: принцип работы технологического оборудования
			Уметь: осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций
ОПК-4	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1 Знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов животного происхождения
			Уметь: проводить технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
			Владеть: навыками по изучению терминологии и нормативной документации технологических процессов производства продуктов животного происхождения
		ОПК-4.2 Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами	Знать: технологические процессы производства продуктов животного происхождения
			Уметь: осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
			Владеть: навыками для осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения
ОПК-4.3 Грамотно оценивает	Знать: риски, которые могут возникнуть при нарушении		

		риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	технологического процесса Уметь: оценить риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения Владеть: навыками по предотвращению нарушения технологического процесса
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения	Знать: организацию и контроль производства продукции из сырья животного происхождения Уметь: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения Владеть: навыками для организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения
		ОПК-5.2 Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения	Знать: показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения Уметь: определять, анализировать, оценивать показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения Владеть: навыками для определения, анализа, оценки показателей качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения
		ОПК-5.3 Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	Знать: показатели качества продуктов питания из сырья животного происхождения Уметь: обеспечить выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения Владеть: навыками по производству выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения

3. Объём и виды учебной работы

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

4. Содержание практики

1 неделя

Оформление, инструктаж по технике безопасности и ознакомление с правилами внутреннего распорядка. Составление с руководителем практики от предприятия календарного плана-графика

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

2 неделя

Изучение технологии и организации работы в каждом технологическом цехе. Первичная обработка сырья, типы и марки технологического оборудования. Организация технологического процесса. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой.

3 неделя

Изучение общезаводского хозяйства: характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству основного и вспомогательного сырья.

4 неделя

Изучение вопросов стандартизации: организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая входной контроль, контроль технологических процессов производства и контроль качества готовой продукции.

Выполнение индивидуального задания, полученного от руководителя.

Работа в производственной лаборатории.

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 производственной технологической практики проводится дифференцированный зачет путем публичной защиты отчетов по практике. Требования к отчету 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 библи.
1	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	2
2	Твердохлеб Г.В., Сажин Г.Ю., Раминаускас Р.И. Технология молока и молочных продуктов М.: ДеЛи Принт, 2006. – 614 с	10

7.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Крусь, Г.Н. Технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебник / Г. Н. Крусь [и др.]; под ред. А. М. Шалыгиной. - Москва: Колос, 2008 - 456 с.
2.	Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/17122. - ISBN 978-5-16-010051-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2083884 (дата обращения: 25.03.2025). – Режим доступа: по подписке.
3.	Технологические особенности производства молочных продуктов (технология продуктов цельномолочной отрасли): лабораторный практикум /Н.Г. Догарева; Оренбургский гос. ун-т. – Оренбург: ОГУ, 2013. –271 с. ISBN

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	Лавицкий В.П., Шалевская В.Н., Украинцева Ю.С., Лаго М.Е. Методические указания по прохождению производственной технологической практики для студентов 3 курса очной и заочной формы обучения образовательного уровня «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» - Луганск:Ф ГБОУ ВО ЛГАУ, 2023. - 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: 20.03.2025).

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., 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
производственной технологической практики

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология молока и молочных продуктов

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2025

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-3	Способен осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, в том числе новые технологии, приборные техники, новые методы исследования	<p style="text-align: center;">ПК-3.1</p> Осуществляет выбор новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: 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)	Уметь: 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)	Владеть: 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 контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
		ПК-3.2 Применяет современные приборные техники для производства качественных продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: 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 (продвинутой уровень)	Уметь: 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)	Владеть: 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
		ПК-3.3 Контролирует качество сырья и готовой продукции животного происхождения, используя современные методы исследования	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: 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 (продвинутой уровень)	Уметь: 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)	Владеть: 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	
ПК-4	Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	ПК-4.1 Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: 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)	Уметь: 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)	Владеть: навыками физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ПК-4.2 Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: физико-химические, технологические 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)	Уметь: 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)	Владеть: знаниями о физико-химических, технологических свойствах сырья	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ПК-4.3 Организует технологический цикл	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: физико-химические, технологические свойства сырья для производства качественной продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
		производства продуктов питания животного происхождения					
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: 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)	Владеть: знаниями о биотехнологических свойствах сырья	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Обосновывает выбор современного оборудования для профессиональных задач	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: устройство и принцип работы современного технологического оборудования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: обосновать выбор современного технологического оборудования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками по бесперебойной работе современного технологического оборудования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-3.2 Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: содержание инженерных процессов при решении технологических задач	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: демонстрировать знания инженерных процессов при решении	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап	Проверка ведения дневника,	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
				технологических задач	Завершающий этап	подготовки отчета, опрос	
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: знаниями инженерных процессов при решении технологических задач	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-3.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принцип работы технологического оборудования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
ОПК-4	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1 Знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: проводить технологические процессы производства продуктов питания	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения животного происхождения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
							происхождения
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками по изучению терминологии и нормативной документации технологических процессов производства продуктов животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-4.2 Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками для осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-4.3 Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: оценить риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов	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	
			технологического цикла производства и хранения		на протяжении технологического цикла производства и хранения		
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: 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
		ОПК-5.3 Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: 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)	Уметь: обеспечить выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками по производству выработку 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	Зачёт 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 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	Оценка «Удовлетворительно» (3)

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

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

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. Краткая характеристика предприятия.
2. Основные производственные звенья и службы.
3. Ассортимент и объем вырабатываемой продукции.
4. Численный состав и структура работников.
5. Технология производства вырабатываемой продукции.
6. Основные технологические операции производства молочных продуктов.
7. Система организации снабжения основным и дополнительным сырьем и материалами
8. Описание основных технологических линий.
9. Назначение и техника выполнения основных технологических операций и применяемое для этого оборудование
10. Расфасовка, упаковка, хранение и реализация готовой продукции.
11. Мойка и дезинфекция оборудования и материалов.
12. Контроль производства продукции. Организация работы лаборатории на предприятии.
13. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля сырья.
14. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля полуфабрикатов
15. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля вспомогательных материалов, воды
16. Виды, содержание, периодичность и методы применяемого на предприятии технологического и санитарно-бактериологического контроля производственных процессов.
17. Оценка мероприятий по организации безотходной переработки продукции.
18. Выявление слабых или узких мест в работе технологических линий.
19. Поиск путей совершенствования технологических процессов. Анализ недостатков и мероприятия по их устранению.
20. Анализ решения вопросов по защите безопасности труда; собственные предложения.

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:

Титульный лист

Введение

1 Сырьевая зона предприятия

2 Ассортимент вырабатываемой продукции.

3 Технологическая часть.

4 Строительные особенности предприятия.

5 Мероприятия по охране труда и окружающей среде

6 Организация и планирование производства.

Выводы.

Список литературы.

Приложение.

На защиту практики выносятся 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 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 должны быть заверены печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации