

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:

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

Соколенко Н.М. \_\_\_\_\_

« 29 » \_\_\_\_\_ апреля \_\_\_\_\_ 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной 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

Луганск, 2025

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 учебной технологической практики является получение первичных профессиональных умений и навыков путем непосредственного участия студентов в выполнении технологических операций во время работы на рабочих местах в период практики, закрепление теоретических знаний, полученных при изучении естественно - научных и профессиональных дисциплин; приобретение опыта практической работы на предприятии (в организации), практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности в соответствии с направлением подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения путем изучения технологии, техники, организации промышленного производства отрасли.

**Основными задачами** прохождения учебной технологической практики являются:

- 1) ознакомление с деятельностью основных производственных цехов предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, экономическими показателями.
- 2) изучение работы вспомогательных цехов предприятия;
- 3) освоение технических характеристик оборудования;
- 4) практическое освоение современных методов контроля и управления качеством, а также санитарной обработки;
- 5) ознакомление с мероприятиями по обеспечению безопасности труда и защите окружающей среды.

### **Место практики в структуре образовательной программы.**

Учебная технологическая практика относится к ряду занятий обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений Б2.О.01(У) 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 и пищевая микробиология», «Основы производства продуктов животного происхождения», «Биохимия», «Экология».

Учебная технологическая практика проводится в 4 семестре и является логическим окончанием формирования опыта профессиональной деятельности, полученного обучающимся.

Учебная технологическая практика проводится в структурных подразделениях ГОУ ВО ЛНР ЛГАУ – лаборатории кафедры технологии молока и молокопродуктов университета; 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		
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<p><b>ОПК-1.1</b> Грамотно применяет информационную и коммуникационную культуру, учитывая особенности производственных условий</p>	<p><b>Знать:</b> принципы работы современных информационных технологий</p> <p><b>Уметь:</b> использовать принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Владеть:</b> навыками использования принципов работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности</p>		
		<p><b>ОПК-1.2</b> Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач</p>	<p><b>Знать:</b> информацию для решения технологических задач</p> <p><b>Уметь:</b> найти информацию для решения технологических задач</p> <p><b>Владеть:</b> навыками по поиску информации для решения задач</p>		
		<p><b>ОПК-1.3</b> Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности</p>	<p><b>Знать:</b> необходимую информацию в области профессиональной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> найти информацию в области профессиональной деятельности</p> <p><b>Владеть:</b> навыками в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности</p>		
		ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p><b>ОПК-2.1</b> Знает и грамотно оперирует основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b> положения в области естественных наук</p> <p><b>Уметь:</b> использовать положения в области естественных наук</p> <p><b>Владеть:</b> навыками анализа задач профессиональной деятельности на основе положений в области естественных наук</p>
				<p><b>ОПК-2.2</b> Осуществляет выбор законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b> законы и методы в области естественных наук</p> <p><b>Уметь:</b> использовать законы и методы в области естественных наук</p> <p><b>Владеть:</b> навыками анализа задач профессиональной деятельности на основе законов и методов в области естественных наук</p>
				<p><b>ОПК-2.3</b> Демонстрирует</p>	<p><b>Знать:</b> законы и методы естественных наук для комплексного решения</p>

	умение применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	производственных задач
		<b>Уметь:</b> применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач
		<b>Владеть:</b> навыками по применению конкретных законов, методов естественных наук для комплексного решения производственных задач

### 3. Объём и виды учебной работы

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

### 4. Содержание практики

1 неделя

Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами деятельности. (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.)

Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия.

2 неделя

Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству основного и вспомогательного сырья. (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.)

Первичная обработка сырья, типы и марки технологического оборудования. Организация технологического процесса (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.)

3 неделя

Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения)

Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая входной контроль, контроль технологических процессов производства и контроль готовой продукции (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.)

4 неделя

Ознакомление с работой производственной лаборатории (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.)

Сбор информации, анализ данных.

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

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

### 5. Форма отчетности и промежуточной аттестации:

По результатам учебной технологической практики проводится зачет путем публичной защиты отчетов по практике. Требования к отчету по практике приведены в методических рекомендациях по прохождению учебной ознакомительной 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	Твердохлеб Г.В., Сажин Г.Ю., Раминаускас Р.И. Технология молока и молочных продуктов М.: ДеЛи Принт, 2006. – 614 с	10
2	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

#### 7.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1	Пономарева, Т. Масло, сыр и все из молока : учебник / Т. Пономарева, Г. Беленький. – Ростов н/Д: Феникс, 2000. – 352 с. – (Учебный курс).
2	Технология молока и молочных продуктов : учебник для студентов высших учебных заведений по спец. "Технология молока и молочных продуктов" / Г. Н. Крусь [и др.] ; ред. А. М. Шалыгина. – М. : Колос С, 2004. – 456 с. – (Учебники, учебные пособия)

#### 7.1.3. Периодические издания

Не предусмотрены

#### 7.1.4. Методические указания по прохождению практики

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1	Шалевская В.Н., Украинцева Ю.С., Лаго М.Е. Методические указания по прохождению учебной техногической практики для студентов 2 курса очной и заочной формы обучения образовательного уровня «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» - Луганск: ФГБОУ 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: <a href="https://ru.wikipedia.org/wiki">https://ru.wikipedia.org/wiki</a> (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**  
учебной 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
<b>ОПК-1</b>	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	<b>ОПК-1.1</b> Грамотно применяет информационную и коммуникационную культуру, учитывая особенности производственных условий	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> принципы работы современных информационных технологий	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками по применению информационной и коммуникационной культуры	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> информацию для решения технологических задач	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			
		поиск информации для решения технологических задач				отчета, опрос			
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> найти информацию для решения технологических задач	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт		
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками по поиску информации для решения задач	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт		
		<b>ОПК-1.3</b> Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> необходимую информацию в области профессиональной деятельности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт		
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> найти информацию в области профессиональной деятельности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт		
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт		
		<b>ОПК-2</b>	Способен применять основные законы и методы исследований	<b>ОПК-2.1</b> Знает и грамотно оперирует основными законами и	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> положения, законы и методы в области естественных наук	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Индикаторы достижения методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> использовать положения, законы и методы в области естественных наук	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками анализа задач профессиональной деятельности на основе положений, законов и методов в области естественных наук	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт			
<b>ОПК-2.2</b> Осуществляет выбор законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> законы и методы исследования естественных наук	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап		Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт	
	Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> выбирать законы и методы исследования естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос			
	Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками по выбору законов и методов исследования естественных наук	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос			
<b>ОПК-2.3</b> Демонстрирует умение применять конкретные законы и методы	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт		

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения естественных наук для комплексного решения производственных задач	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> выбирать законы и методы исследования естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> навыками по применению конкретных законов и методов естественных наук для комплексного решения производственных задач	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт			

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

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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				<p>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.</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». 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>	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				<p>Комплект документов неполный. Цель практики выполнена эпизодически: не отработаны или некачественно применены на практике профессиональные компетенции (примеры и результаты деятельности</p>	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				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.	

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

#### **Оценочные средства для проведения текущего контроля**

Текущий контроль осуществляется преподавателем в процессе проведения учебной практики в форме устного опроса.

#### **Вопросы для опроса**

1. Роль продуктов питания из сырья животного происхождения в структуре питания человека и поддержания его здоровья
2. Основные технологические стадии производства продуктов питания из сырья животного происхождения
3. Структура предприятий по производству продуктов питания из сырья животного происхождения
4. Сопоставить технологические схемы и оборудование по производству продукции на различных предприятиях молочной отрасли
5. Принципы работы и устройство основного технологического оборудования по производству продуктов питания из сырья животного происхождения.
6. Программа производственного контроля на предприятии по выработке продуктов питания из сырья животного происхождения
7. Основные методы теххимического контроля производства продуктов питания из сырья животного происхождения
8. Метод органолептического контроля готовой продукции
9. Требования к качеству готовой продукции
10. Санитарная обработка технологического оборудования.
11. Лаборатории предприятия, их функции.

12. Стандартизованные методы контроля. Современные приборы контроля.
13. Производственное направление предприятия, структура предприятия основные этапы развития предприятия.
14. Виды и объемы выпускаемой продукции.
15. Сырьевой отдел, его функции. Порядок заключения договоров на закупку молочного сырья.
16. Виды сырья. Сырьевая зона.
17. Организация транспортировки сырья на предприятие: виды транспортных средств, график доставки.
18. Оценка качества молока на заводе, приемная лаборатория.
19. Нормативные документы на сырое молоко, по которым проводится приемка. Документация, оформляемая поставщиками сырья и молочным заводом.
20. Первичная обработка молока. Учет массы, способы очистки, режимы охлаждения. Организация резервирования молока.

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

Практика завершается написанием отчета и его защитой. В последнюю неделю учебной 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 хозяйства (учреждения).

Зачет по практике выставляется на основании отчета, отзыва дипломного руководителя, заключения руководителя практики на предприятии 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.

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

### **Оценочные средства для отчета**

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

- 1 Титульный лист.
- 2 Содержание
- 3 Введение
- 4 Общая часть
- 5 Заключение
- 6 Список литературы

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

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

### **Текущий контроль**

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

### **Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета.

Зачет выставляется преподавателем в конце прохождения учебной практики по результатам текущего контроля. Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля.