

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет технологии и товароведения**

**Кафедра товароведения и экспертизы товаров**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

 Дерканосова Н.М.

«10» июня 2019 г.

### **Фонд оценочных средств**

Б2.В.03(П) Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) для направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения– прикладной бакалавриат

# 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе			+					
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия							+	+
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования			+					
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области				+				
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции						+		
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции					+			
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции					+			
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты		+						
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции							+	
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических								+

	процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования								
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения						+		
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям								+
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	+							

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Не удовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

## 2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-1	<p><b>знать:</b> основы технического национального, регионального и международного технического законодательства; основы государственного контроля (надзора) в области технического законодательства;</p> <p><b>уметь:</b> применять техническое законодательство для разработки элементов стратегии предприятий пищевой промышленности в области обеспечения качества и безопасности</p>	1	<p>Сформированы умения и навыки применения научно-технической литературы по вопросам, связанным с прохождением практики; нормативно-правовых и нормативных документов и информационных баз данных для анализа технологий производства продуктов питания животного происхождения, выполнения требований технике безопасности на предприятии</p>	<p>Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос. Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальным заданием</p>	<p>Собеседование, самостоятельная работа</p>	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>продуктов питания, в том полученные из сырья животного происхождения;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <p>разработки политики предприятий в области качества и безопасности конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения</p>							
ПК-2	<p><b>знать:</b></p> <p>элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>осуществлять элементарные меры безопасности</p>	2		<p>Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос.</p> <p>Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальным заданием</p>	<p>Собеседование, самостоятельная работа</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>

	<p>при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p><b>иметь навыки и/или опыт деятельности:</b></p> <p>осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>							
ПК-3	<p><b>знать:</b></p> <p>научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>изучать научно-</p>	2		<p>Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос.</p> <p>Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальным заданием</p>	<p>Собеседование, самостоятельная работа</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>

	<p>техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p><b>иметь навыки и/или опыт деятельности:</b></p> <p>навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения</p>							
ПК-4	<p><b>знать:</b></p> <p>нормативно-правовые и нормативные документы, применяемые в рамках технического регулирования (технические регламенты, стандарты, документы, подтверждающие соответствие и др.);</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>применять</p>	2	<p>Сформированы умения и навыки расчёта сырья основного сырья и подбора оборудования, проведения инструментальных исследований в области контроля качества сырья и готовой продукции, ведения учета и отчетности на предприятии, выработки</p>	<p>Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос.</p> <p>Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики</p>	<p>Собеседование, самостоятельная работа</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>

	<p>нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства в документообороте пищевого предприятия, в том числе при разработке, постановке на производство и производстве пищевых продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <p>участия в процедурах и процессах разработки, производства и обращения продуктов питания животного происхождения</p>		<p>продукции, разработки мероприятий по организации безопасного производства; оценки качества готовой продукции</p>					
ПК-5	<b>знать:</b> входной контроль	2		Обсуждение индивидуального	Собеседовани е,	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из

	<p>качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p><b>уметь:</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p><b>иметь навыки и/или опыт деятельности:</b> способностью организовывать входной контроль качества сырья и</p>			<p>задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики</p>	<p>самостоятельная работа</p>			<p>раздела 3</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------	--	--	------------------

	вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции							
ПК-6	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации; бухгалтерский учет и организацию труда в АПК;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; составлять отчет: по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке;</li> </ul>	2		Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики	Собеседование, самостоятельная работа	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>- самостоятельно определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации, касающихся объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <p>приемами проведения анализа данных на соответствие нормативам</p>							
ПК-7	<p><b>знать:-</b> методы проведения основных</p>	2		Обсуждение индивидуального задания. Устный	Собеседование, самостоятельн	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>материальных расчетов при производстве продукции из молочного, мясного и рыбного сырья;</p> <p><b>уметь:-</b> составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве молочной, мясной и рыбной продукции;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> расчета расхода сырья и вспомогательных материалов</p>			<p>опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики</p>	<p>ая работа</p>			
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------	--	--	--

ПК-8	<p><b>знать:</b>  профессиональные  базы данных  нормативно-  правовых и  нормативных  документов  технического  законодательства  на всех этапах  жизненного цикла  продуктов питания  животного  происхождения;  <b>уметь:</b> применять  национальные,  региональные и  международные  нормативно-  правовые и  нормативные  документы в  области  технического  регулирования для  анализа  отличительных  признаков  объектов  интеллектуальной  собственности,  результатов</p>	2		<p>Обсуждение  индивидуального  задания. Устный  опрос.  Осуждение  основных  требований к  составлению  отчета,  результатов  прохождения  практики</p>	<p>Собеседовани  е,  самостоятельн  ая  работа</p>	<p>Задания из  раздела 3</p>	<p>Задания из  раздела 3</p>	<p>Задания  из  раздела 3</p>
------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	----------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------

	<p>исследований и разработок пищевых предприятий;  <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b>          применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для подготовки проектов технической документации</p>							
ПК-9	<p><b>знать:</b> источники попадания микроорганизмов в готовую продукцию;  <b>уметь:</b> выявлять источники загрязнения;  <b>иметь навыки и /или опыт</b></p>	2		<p>Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос.          Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов</p>	<p>Собеседование, самостоятельная работа</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>

	<b>деятельности:</b> предупреждения микробиологическ ого загрязнения сырья и готовой продукции.			прохождения практики				
ПК-10	<b>знать:</b> новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования <b>уметь:</b> осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования <b>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</b>	2		Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики	Собеседовани е, самостоятельн ая работа	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	ГОТОВНОСТЬЮ осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования							
ПК-11	<b>знать:-</b> общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих	2		Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики	Собеседовани е, самостоятельн ая работа	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>рациональное использование ресурсов отрасли</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>осуществлять подбор и размещение технологического оборудования, определять производительность технологического оборудования</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <p>расчета производственной мощности и загрузки оборудования</p>							
ПК-12	<p><b>знать:</b> основные требования и профессиональные обязанности специалиста или рабочего предприятия;</p>	2	<p>Сформированы умения и навыки выполнения простых технологических операций, контроля за параметрами</p>	<p>Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению</p>	<p>Собеседование, самостоятельная работа</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>

	<p>режимы и стадии первичных технологических этапов переработки сырья животного происхождения;</p> <p><b>уметь:</b> выполнять обязанности рабочего предприятия по первичной переработке сырья животного происхождения</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> практическими навыками первичной обработки сырья животного происхождения; практическими навыками проведения учета и отчетности на предприятии</p>		<p>технологического процесса</p>	<p>отчета, результатов прохождения практики</p>				
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----------------------------------	-------------------------------------------------	--	--	--	--

ПК-13	<p>- <b>знать:</b> виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение, сетевые компьютерные технологии</p> <p>- <b>уметь:</b> работать с программными средствами общего назначения</p> <p>- <b>иметь навыки</b> навыками технологических, технических и иных расчетов при разработке и исследовании новых пищевых продуктов с применением современных цифровых технологий и пакета прикладных программ</p>	1	Сформированы умения и навыки (составление обзоров, отчетов, проведения математической обработки результатов экспериментов, подготовки докладов и презентаций).	Описание общей характеристики отрасли или перерабатывающего предприятия. Оценка сырьевой базы предприятия и региона, ассортимента выпускаемой продукции, требования нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию	Круглый стол, самостоятельная работа	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
-------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	----------------------	----------------------	----------------------

### 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый	Повышенный	Высокий

				уровень (удовл.)	уровень (хорошо)	уровень (отлично)
ПК-1	<p><b>знать:</b> основы технического национального, регионального и международного технического законодательства; основы государственного контроля (надзора) в области технического законодательства;</p> <p><b>уметь:</b> применять техническое законодательство для разработки элементов стратегии предприятий пищевой промышленности в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания, в том полученные из сырья животного происхождения;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> разработки политики предприятий в области качества и безопасности конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
ПК-2	<p><b>знать:</b> элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p><b>уметь:</b> осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p><b>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</b></p> <p>осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>					
ПК-3	<p><b>знать:</b></p> <p>научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p><b>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</b></p> <p>навыками письменного аргументированного изложения собственной точки зрения</p>	<p>самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника</p>	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
ПК-4	<p><b>знать:</b></p> <p>нормативно-правовые и нормативные документы, применяемые в рамках технического регулирования (технические регламенты, стандарты, документы, подтверждающие</p>	<p>самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника</p>	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>соответствие и др.);</p> <p><b>уметь:</b>  применять нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства в документообороте пищевого предприятия, в том числе при разработке, постановке на производство и производстве пищевых продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b>  участия в процедурах и процессах разработки, производства и обращения продуктов питания животного происхождения</p>					
ПК-5	<p><b>знать:</b>  входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p><b>уметь:</b>  организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p><b>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</b></p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>					
ПК-6	<p><b>знать:</b> - виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации; бухгалтерский учет и организацию труда в АПК;</p> <p><b>уметь:</b> - составлять материальный баланс сырья и готовой продукции; составлять отчет: по движению первичной учетной документации, по приемке мяса и молока и их переработке; - самостоятельно определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации, касающихся объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> приемами проведения анализа данных на соответствие нормативам</p>	<p>самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника</p>	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

ПК-7	<p><b>знать:-</b> методы проведения основных материальных расчетов при производстве продукции из молочного, мясного и рыбного сырья;</p> <p><b>уметь:-</b> составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве молочной, мясной и рыбной продукции;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> расчета расхода сырья и вспомогательных материалов</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
ПК-8	<p><b>знать:</b> профессиональные базы данных нормативно-правовых и нормативных документов технического законодательства на всех этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения;</p> <p><b>уметь:</b> применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа отличительных признаков объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий;</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для подготовки проектов технической документации</p>					
ПК-9	<p><b>знать:</b> источники попадания микроорганизмов в готовую продукцию;  <b>уметь:</b> выявлять источники загрязнения;  <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> предупреждения микробиологического загрязнения сырья и готовой продукции.</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
ПК-10	<p><b>знать:</b> новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования  <b>уметь:</b> осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования  <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования					
ПК-11	<p><b>знать:</b>- общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию; пути совершенствования существующих технологий, обеспечивающих рациональное использование ресурсов отрасли</p> <p><b>уметь:</b> осуществлять подбор и размещение технологического оборудования, определять производительность технологического оборудования</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> расчета производственной мощности и загрузки оборудования</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
ПК-12	<b>знать:</b> основные требования и профессиональные обязанности специалиста или рабочего предприятия; режимы и стадии первичных	самостоятельная работа, подготовка	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>технологических этапах переработки сырья животного происхождения;</p> <p><b>уметь:</b> выполнять обязанности рабочего предприятия по первичной переработке сырья животного происхождения</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b></p> <p>практическими навыками первичной обработки сырья животного происхождения; практическими навыками проведения учета и отчетности на предприятии</p>	<p>отчета, дневника</p>				
ПК-13	<p><b>- знать:</b> виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение, сетевые компьютерные технологии</p> <p><b>- уметь:</b> работать с программными средствами общего назначения</p> <p><b>- иметь навыки</b> навыками технологических, технических и иных расчетов при разработке и исследовании новых пищевых продуктов с применением современных цифровых технологий и пакета прикладных программ</p>	<p>самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника</p>	<p>Защита отчета</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>

## 2.4 Критерии оценки на зачет с оценкой

Оценка уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», уровень	высокий Обучающийся показал прочные знания основных положений производственной практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«хорошо», уровень	повышенный Обучающийся показал прочные знания основных положений производственной практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений производственной практики, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной
«неудовлетворительно»,	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений производственной практики, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой

## 2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой производственной практики

## 2.6 Критерии оценки тестов

Тесты не предусмотрены

## 2.7 Допуск к сдаче зачет с оценкой

- 1.Посещение. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение этапов практики.
3. Активное участие в работе.
4. Отчет практики сдан на кафедру в срок..

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Примерный план прохождения производственной практики, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологическая практика

#### 1. Организационно-подготовительный

Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведения практики и промежуточной аттестации. Осуществляется знакомство с целями и задачами практики Составление плана прохождения практики. Совместно с руководителем практики формирование индивидуального задания.

#### 2. Исследовательский (аналитический)

На этом этапе практики происходит аналитическая работа по подготовке к составлению отчета в соответствии с индивидуальным заданием согласно программе:

- изучение структуры предприятия и первичных производственных подразделений, особенности сырьевой базы, мероприятия по обеспечению качества сырья и вспомогательных материалов

- изучение технического оснащения и видов технологического оборудования

- изучение мер в обеспечении безопасного труда

- изучение основных технологических процессов на предприятии, виды документации, регламентирующие производство продукции

- изучение экономической и маркетинговой деятельности предприятия

- сбор и анализ необходимой информации в соответствии с темой индивидуального задания;

– работа над отчетом по практике, подготовка презентации по результатам работы.

В соответствии с индивидуальным заданием на этом этапе могут быть проведены отдельные исследования в рамках решаемой научно-практической задачи.

#### 3. Заключительный

Защита отчета по практике. Конференция (круглый стол) по итогам практики с участием преподавателей кафедры, научных сотрудников и производственников.

Типовые контрольные задания

1 Анализ сырьевого рынка (группы продуктов животного происхождения).

2 Схемы технологических связей на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения .

3 Технологические схемы первичной переработки сырья для производства продуктов питания животного происхождения .

4 Основные виды производственно-технологического и ветеринарного контроля на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения. Контролируемые параметры и их значение

5 Современное оборудование для производства продуктов питания животного происхождения.

6 Ресурсосберегающие технологии при производства продуктов питания животного происхождения.

#### **Вопросы для собеседования (устного опроса)**

- Критерии биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения

- Критерии биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения

- Требования к качеству сырья и продуктов животного происхождения

- Правовые документы, регламентирующие деятельность предприятий по переработке сырья и производству продуктов животного происхождения
- Профессиональные термины и определения в технологии производства продуктов животного происхождения
- Особенности технологических процессов производства широкого ассортимента продуктов животного происхождения для различных групп населения
- Принципы организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

По окончании практики предусмотрена защита отчета в форме представления доклада и презентации по материалам отчета на круглом столе (конференции) по итогам практики, которое приравнивается к зачету с оценкой по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. Оценка по практике выставляется в ведомость и заносится в зачетную книжку обучающегося за подписью руководителя практики от кафедры. Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины, получившие неудовлетворительную оценку во время защиты отчета и не ликвидировавшие академическую задолженность в установленном порядке (в течение года после ее получения), должны быть отчислены из университета. Основным документом, характеризующим работу обучающихся во время практики, является отчет и дневник. В отчете должны быть показаны результаты деятельности обучающихся в соответствии с заданием. Отчет по производственной практике, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, технологической практике состоит из титульного листа, содержания, введения, общей части, заключения, списка литературы, может включать приложения. Введение отражает актуальность выбранной темы, цели и задачи практики. В основной части отчета представляют описание предприятия и/или структурных подразделений, сырьевой базы предприятия, способов организации входного и производственного контроля, технологических процессов производства, описание способов учета и отчетности на предприятие и т.д, а также индивидуальное задание, которое отражает: современное состояние в области новых технологических решений для производства продуктов питания животного происхождения, используемые подходы и методы решения задач в области продуктов питания животного происхождения. В заключении обучающийся освещает выводы и приводит список литературы.

Формой отчетности является отчет о выполнении практики, формой защиты отчета – доклад, иллюстрируемый презентацией, на круглом столе (конференции) по итогам практики.

#### **4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся II ВГАУ 1.1.01 – 2017**

##### **4.2 Методические указания по проведению текущего контроля**

1.	Сроки проведения текущего контроля	В период прохождения практики на консультациях с руководителем практики от университета
----	------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------

2.	Место и время проведения текущего контроля	В организации прохождения практики, в структурном подразделении университета, в аудитории для самостоятельной работы в университете
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Василенко О.А.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование
6.	Время для выполнения заданий	В прохождения практики
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Василенко О.А.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в ведомость, доводится до сведения обучающихся. Вносится в базу данных 1С Университет, фиксируется в портфолио обучающихся
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ