

**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.04(П) Производственная практика. Преддипломная 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
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	+					
ПК-25	готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	-	+	+	+	+	+
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	-	-	+	+	+	-
ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	-	-	+	+	+	+
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	-	-	-	-	+	-

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>знать: основы технического национального, регионального и международного технического законодательства; основы государственного контроля (надзора) в области технического законодательства;</p> <p>уметь: применять техническое законодательство для разработки элементов стратегии предприятий пищевой промышленности в области обеспечения качества и безопасности</p>	1	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	Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальны м заданием	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>продуктов питания, в том полученные из сырья животного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>разработки политики предприятий в области качества и безопасности конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения</p>							
ПК-2	<p>знать:</p> <p>элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>уметь:</p> <p>осуществлять элементарные меры безопасности</p>	1		Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальным заданием	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>							
ПК-3	<p>знать:</p> <p>научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p>уметь:</p> <p>изучать научно-</p>	1,2		Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальны м заданием	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>							
ПК-4	<p>знать:</p> <p>нормативно-правовые и нормативные документы, применяемые в рамках технического регулирования (технические регламенты, стандарты, документы, подтверждающие соответствие и др.);</p>	2	<p>Сформированы умение и навыки проведения технологических расчетов, расчёта и подбора оборудования, расчета себестоимости продукции, оценки конкурентоспособности новой продукции, проведения</p>	<p>Собеседование, самостоятельная работа</p>	<p>Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>

<p>уметь: 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; иметь навыки и /или опыт деятельности: участия в процедурах и процессах разработки, производства и обращения продуктов питания животного происхождения</p>		<p>испытаний готовой продукции с использованием инструментальных методов, подготовки проектов техничкой документации на новые виды продукции</p>					
---	--	--	--	--	--	--	--

ПК-5	<p>знать: входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>уметь: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности: способностью организовывать</p>	2		Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
------	--	---	--	---------------------------------------	---	----------------------	----------------------	----------------------

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

<p>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; иметь навыки и /или опыт деятельности: - способами оформления учетно-отчетной документации и управления технологическими</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>процессами -разработки нормативной и технической документации на результаты исследований и разработок, объектов интеллектуальной собственности предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения</p>							
ПК-7	<p>знать:- методы проведения основных материальных расчетов при производстве продукции из молочного, мясного и рыбного сырья; уметь:- составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические</p>	2		<p>Собеседование, самостоятельная работа</p>	<p>Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>

	<p>расчеты; пользоваться нормативно- технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве молочной, мясной и рыбной продукции; иметь навыки и /или опыт деятельности: расчета расхода сырья и вспомогательных материалов</p>							
ПК-8	<p>знать: профессиональные базы данных нормативно- правовых и нормативных документов технического законодательства на всех этапах жизненного цикла продуктов питания</p>	2		Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

<p>животного происхождения; уметь: 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; иметь навыки и /или опыт деятельности: при менять национальные, региональные и международные нормативно-</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

	правовые и нормативные документы в области технического регулирующего для защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий, в том числе инновационных технологий продуктов питания животного происхождения							
ПК-9	знать: источники попадания микроорганизмов в готовую продукцию; уметь: выявлять источники загрязнения; иметь навыки и /или опыт деятельности: предупреждения	2		Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	микробиологическое загрязнения сырья и готовой продукции.							
ПК-10	<p>знать: новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p> <p>уметь: осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности: готовностью осваивать новые</p>	2		Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>							
ПК-11	<p>знать:- 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</p>	2		<p>Собеседование, самостоятельная работа</p>	<p>Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения практики</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>	<p>Задания из раздела 3</p>

	<p>ресурсов отрасли</p> <p>уметь:</p> <p>осуществлять подбор и размещение технологического оборудования, определять производительность технологического оборудования</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>расчета производственной мощности и загрузки оборудования</p>							
ПК-12	<p>знать: основные требования и профессиональные обязанности специалиста или рабочего предприятия; режимы и стадии первичных</p>	2		Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов прохождения	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>технологических этапах переработки сырья животного происхождения;</p> <p>уметь: выполнять обязанности рабочего предприятия по первичной переработке сырья животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: практическими навыками первичной обработки сырья животного происхождения; практическими навыками проведения учета и отчетности на предприятии</p>				практики			
ПК-13	<p>знать:</p> <p>- знать: виды</p>	3	Сформированы умения и навыки	Круглый стол, самостоятельная	Подготовка доклада,	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из

	<p>программного обеспечения ПК и их функциональное назначение, сетевые компьютерные технологии</p> <p>- уметь: работать с программными средствами общего назначения</p> <p>- иметь навыки использования программных средств для решения задач обработки информации, работы в компьютерных сетях</p>		(составление обзоров, отчетов, проведения математической обработки результатов экспериментов, подготовки докладов и презентаций).	работа	обсуждение доклада и презентации			раздела 3
ПК-25	<p>Знать:</p> <p>- критерии проверки статистических гипотез, методы оценки связей между признаками.</p> <p>Уметь</p> <p>-интерпретировать результаты расчетов по</p>	2	Сформированы умения и навыки составления литературных обзоров, проведения патентных поисков, постановки эксперимента и проведения	Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов научных	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>математическим моделям.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования компьютерных программ для построения и исследования математических моделей - анализа взаимосвязей показателей и анализа динамики процессов. 		<p>научных исследований, обработки результатов с помощью методов математической статистики,</p>		исследований			
ПК-26	<p>Знать: методы анализа, применяемые в технологическом процессе производства продуктов животного происхождения;</p> <p>Уметь: осуществлять отбор проб, подготовку сырья, проводить анализ в ходе</p>	2		Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов научных исследований	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции;</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>владеть методами анализа для установления качества сырья и готовых продуктов животного происхождения</p>							
ПК-27	<p>Знать:</p> <p>- перспективные направления исследований для реализации в качестве исследовательских проектов в области производства продуктов питания животного происхождения;</p>	2		Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов научных исследований	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>- основные источники научно-технической информации для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>- стадии внедрения результатов исследований и разработок;</p> <p>Уметь:</p> <p>- формулировать задачи в области перспективных направлений исследований для реализации в качестве исследовательских проектов в области производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>- выработки продуктов питания</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

	по экспериментальным рецептурам и модифицированным технологическим режимам							
ПК-28	-знать: основные понятия, принципы и источники современного права интеллектуальной собственности; законодательство о защите прав на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации; правовые положения авторов и исполнителей в Российской Федерации; основные виды ответственности за нарушение прав на результаты интеллектуальной деятельности и средства	2		Собеседование, самостоятельная работа	Обсуждение индивидуально го задания. Устный опрос. Осуждение основных требований к составлению отчета, результатов научных исследований	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

<p>индивидуализации и порядок рассмотрения споров в суде ; -уметь: анализировать сведения о зарегистрированных объектах правовой собственности, которые публикуются на Интернет-сайтах Роспатента, подготавливать заявки на изобретения и промышленные образцы; подготавливать отзывы и заключения на рационализаторские предложения и изобретения в сфере интеллектуальной собственности -иметь навыки и /или опыт деятельности</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

методами применения действующего законодательства и иных социальных норм в практической деятельности; навыками поиска, анализа и применения в профессиональной деятельности необходимых нормативных актов, работы со служебной документацией								
--	--	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-1	знать: основы технического национального, регионального и международного технического законодательства; основы государственного контроля (надзора) в области технического законодательства;	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>уметь: 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>иметь навыки и /или опыт деятельности: разработки политики предприятий в области качества и безопасности конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения</p>					
ПК-2	<p>знать: элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>уметь: осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>иметь навыки и/ или опыт деятельности: осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-,</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия					
ПК-3	<p>знать: научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p>уметь: изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p> <p>иметь навыки и/или опыт деятельности: способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
ПК-4	<p>знать: нормативно-правовые и нормативные документы, применяемые в рамках технического регулирования (технические регламенты, стандарты, документы, подтверждающие соответствие и др.);</p> <p>уметь: применять нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства в документообороте пищевого предприятия, в том числе при разработке, постановке на производство и производстве</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>пищевых продуктов питания животного происхождения; иметь навыки и /или опыт деятельности: участия в процедурах и процессах разработки, производства и обращения продуктов питания животного происхождения</p>					
ПК-5	<p>знать: входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции уметь: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции иметь навыки и/ или опыт деятельности: способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
ПК-	знать:	самостоятельн	Защита отчета	Задания из	Задания из	Задания из

6	<p>- виды и формы учетно-отчетных документов, технической документации; бухгалтерский учет и организацию труда в АПК;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способами оформления учетно-отчетной документации и управления технологическими процессами -разработки нормативной и технической документации на результаты исследований и разработок, объектов интеллектуальной собственности предприятия в области производства продуктов питания животного 	<p>ая работа, подготовка отчета, дневника</p>		раздела 3	раздела 3	раздела 3
---	---	---	--	-----------	-----------	-----------

	происхождения					
ПК-7	<p>знать:- методы проведения основных материальных расчетов при производстве продукции из молочного, мясного и рыбного сырья;</p> <p>уметь:- 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>иметь навыки и /или опыт деятельности: 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>знать: профессиональные базы данных нормативно-правовых и нормативных документов технического законодательства на всех этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения;</p> <p>уметь: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа отличительных признаков объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	разработок пищевых предприятий; иметь навыки и /или опыт деятельности: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий, в том числе инновационных технологий продуктов питания животного происхождения					
ПК-9	знать: источники попадания микроорганизмов в готовую продукцию; уметь: выявлять источники загрязнения; иметь навыки и /или опыт деятельности: предупреждения микробиологического загрязнения сырья и готовой продукции.	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
ПК-10	знать: новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования уметь: осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	<p>процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p> <p>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</p> <p>готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>					
ПК-11	<p>знать:- 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>уметь: осуществлять подбор и размещение технологического оборудования, определять производительность технологического оборудования</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>расчета производственной мощности и</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

	загрузки оборудования					
ПК-12	<p>знать: основные требования и профессиональные обязанности специалиста или рабочего предприятия; режимы и стадии первичных технологических этапах переработки сырья животного происхождения;</p> <p>уметь: выполнять обязанности рабочего предприятия по первичной переработке сырья животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: практическими навыками первичной обработки сырья животного происхождения; практическими навыками проведения учета и отчетности на предприятии</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
ПК-13	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знать: виды программного обеспечения ПК и их функциональное назначение, сетевые компьютерные технологии - уметь: работать с программными средствами общего назначения - иметь навыки использования программных средств для решения задач обработки информации, работы в компьютерных сетях 	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

ПК-25	<p>Знать: - критерии проверки статистических гипотез, методы оценки связей между признаками.</p> <p>Уметь -интерпретировать результаты расчетов по математическим моделям.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: - использования компьютерных программ для построения и исследования математических моделей - анализа взаимосвязей показателей и анализа динамики процессов.</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
ПК-26	<p>Знать: методы анализа, применяемые в технологическом процессе производства продуктов животного происхождения;</p> <p>Уметь: осуществлять отбор проб, подготовку сырья, проводить анализ в ходе технологического процесса и при необходимости вносить соответствующие коррективы, анализировать качество готовой продукции;</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами анализа для установления качества сырья и готовых продуктов животного происхождения</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3
ПК-	Знать:	самостоятельна	Защита отчета	Задания из	Задания из	Задания из

27	<p>- перспективные направления исследований для реализации в качестве исследовательских проектов в в области производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- основные источники научно-технической информации для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>- стадии внедрения результатов исследований и разработок;</p> <p>Уметь:</p> <p>- формулировать задачи в области перспективных направлений исследований для реализации в качестве исследовательских проектов в области в области производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>- выработки продуктов питания по экспериментальным рецептурам и модифицированным технологическим режимам</p>	ая работа, подготовка отчета, дневника		раздела 3	раздела 3	раздела 3
ПК-28	<p>-знать: основные понятия, принципы и источники современного права интеллектуальной собственности; законодательство о защите прав на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации; правовые</p>	самостоятельная работа, подготовка отчета, дневника	Защита отчета	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3	Задания из раздела 3

<p>положения авторов и исполнителей в Российской Федерации; основные виды ответственности за нарушение прав на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации и порядок рассмотрения споров в суде ;</p> <p>-уметь: анализировать сведения о зарегистрированных объектах правовой собственности, которые публикуются на Интернет-сайтах Роспатента, подготавливать заявки на изобретения и промышленные образцы; подготавливать отзывы и заключения на рационализаторские предложения и изобретения в сфере интеллектуальной собственности</p> <p>-иметь навыки и /или опыт деятельности методами применения действующего законодательства и иных социальных норм в практической деятельности; навыками поиска, анализа и применения в профессиональной деятельности необходимых нормативных актов, работы со служебной документацией</p>					
---	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки на зачет с оценкой

Оценка	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений производственной практики, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«хорошо», повышенный уровень	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

Не предусмотрено

2.7 Допуск к сдаче зачет с оценкой

1. Выполнение этапов практики.
2. Активное участие в работе на собеседованиях с преподавателем.
3. Положительный отзыв руководителя практики от организации
4. Своевременная сдача отчета на кафедру

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, преддипломной практики:

1. Организационно-подготовительный

Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведения практики и промежуточной аттестации. Осуществляется знакомство с целями и задачами практики в соответствии с темой выпускной квалификационной работы. 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 и сбора материала для выпускной квалификационной работы:

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

- анализ технического оснащения и видов технологического оборудования

- анализ мер в обеспечении безопасного труда

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

- анализ схемы управления предприятия, при этом необходимо установить, обеспечивает ли данная схема оперативность управления при решении всех производственных вопросов, и сделать выводы;

- анализ экономической и маркетинговой деятельности предприятия

- сбор и анализ необходимой информации в соответствии с темой выпускной квалификационной работы;

- анализ схем рационального использования сырья на предприятии;

- оценка новых технологических решений и приемов с точки зрения увеличения конкурентоспособности продукции;

- рекомендации и предложения

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

В соответствии с темой выпускной квалификационной работы 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) Изучить организационно-производственную структуру предприятия (или научно-производственного центра), систему его материально-технического снабжения; провести анализ сырьевой базы предприятия (или направленность лабораторий научно-производственного центра), результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

2) Провести анализ ассортимента выпускаемой продукции, мероприятий предприятия по расширению и обновлению ассортимента, методов контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

3) Провести анализ научной и патентной литературы по теме выпускной бакалаврской работы с целью подготовки раздела ВБР в части обоснование выбора сырья

и ассортимента выпускаемой продукции результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

4) Изучить и описать структуру действующего технологического потока переработки сырья, основные технологические процессы производства и установление их влияния на формирование качества готовой продукции, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

5) Изучить работу лаборатории производственного контроля, освоить методы отбора проб, провести лабораторные испытания. Изучить порядок и содержание каждого этапа проведения сертификации продукции и производства, форму сертификата соответствия. Изучить понятие «декларация о соответствии», «знак соответствия в системе». Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

6) Дать характеристику технологического оборудования предприятия (характеристику приборной базы научно-производственного центра). Изучить мероприятия по охране окружающей среды и техника безопасности. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

7) Провести анализ научной и патентной литературы по теме выпускной бакалаврской работы. Результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике

При прохождении преддипломной практики в структурных подразделениях университета:

- 1) Изучить специальную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний по теме выпускной бакалаврской работы; провести обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по теме (заданию), результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике;
- 2) Поставить модельные эксперименты (при наличии задания научного руководителя), провести обработку полученных данных или технологические разработки по теме выпускной квалификационной работы в соответствии с реализуемым видом профессиональной деятельности, результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике
- 3) Подготовить доклад по результатам исследований для очного и заочного участия на конференциях и семинарах, принять участие в стендовых и промышленных испытаниях опытных образцов (партий) проектируемых изделий (по заданию научного руководителя), результаты проведенной работы представить в соответствующем разделе отчета по практике.

Вопросы для собеседования (устного опроса)

- 1 Какие устройства и приборы вы использовали при выполнении работы?
- 2 В какой лаборатории вы проводили собственные исследования?
- 3 Какие информационные базы и ресурсы вы использовали для поиска информации по теме работы?
- 4 Опишите методику и организацию проведения вашей работы.
- 5 Сформулируйте новизну вашего исследований и его практическую значимость.
- 6 Назовите объекты вашего исследования.
- 7 Перечислите основные методы исследований, использованных в работе.
- 8 Какие современные методы используют для исследования органолептических показателей продовольственного сырья и пищевой продукции?
- 9 Как и для чего используют современные методы физико-химических и микробиологических исследований продовольственного сырья и пищевой продукции?
- 10 В чем актуальность вашей работы?

- 11 Есть ли у вас опубликованные работы и опыт участия в научно-практических конференциях?
- 12 Из каких этапов состояло ваше индивидуальное задание?
- 13 Какие практические (прикладные) результаты получены вами?
- 14 Какие статистические методы вы использовали в работе?
- 15 Охарактеризуйте принципы методов, использованных в работе.
- 16 Какие профессиональные навыки получены вами при выполнении работы?
- 17 Объясните механизм повышения пищевой ценности разработанного вами продукта.
- 18 С какой целью вы пересматривали рецептуру продукта / обогащали продукт?
- 19 Как изменяются потребительские свойства разработанного вами продукта?
- 20 Перечислите основные контрольные точки технологического процесса согласно программы производственного контроля.
- 21 Укажите основные мероприятия по поддержанию экологической безопасности пищевого производства.
- 22 Назовите опасные факторы и критические контрольные точки технологического процесса согласно плану ХАССП.
- 23 Перечислите основные меры по обеспечению требований охраны труда и техники безопасной работы в производственном цехе, учебной или испытательной лаборатории.
24. Опишите «проблемные» точки в работе предприятия , на котором проходили практику
25. Виды нормативной и технической документации в соответствии с которой выпускается продукция на анализируемом предприятии

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, которые приравниваются 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, преддипломной практике состоит из титульного листа, содержания, введения, общей части, заключения, списка литературы, может включать приложения. Введение отражает актуальность выбранной темы, цели и задачи исследования. В основной части отчета представляют описание анализа: хозяйственной деятельности действующего предприятия и/или структурных подразделений, сырьевой базы предприятия, способов организации входного и производственного контроля, технологических процессов производства, организация рационального производства, изучение новых технологий, обеспечение процесса управления качеством и безопасность на производстве и т.д., а также материалы отражающие тематику выпускной квалификационной работы.

В заключении обучающийся освещает выводы, предложения по совершенствованию деятельности предприятий (в рамках темы выпускной квалификационной работы) и приводит список литературы.

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П 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 течение 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