	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа по учебной практике
Б2.В.1(У)	Технологический факультет

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ:

ПРАКТИКИ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПЕРВИЧНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки


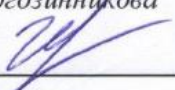
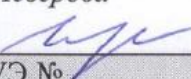
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения:

очная

Екатеринбург 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработали:	Канд. с.-х. наук, доцент	А.В. Степанов 	
Согласовал:	Председатель учебно-методической комиссии факультета, канд. биол. наук	И.В. Rogozinnikova 	Протокол № 13/1 от 22.02.2018
Утвердил:	Декан технологического факультета	О.П. Неверова 	
Версия: 1.0		КЭ:1	УЭ № <u> </u> С. 1 из 14



1 Способы и форма проведения практики

Способы проведения учебной практики: как стационарная, так выездная.

Форма практики: дискретная – *по видам практик* – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения, для обучающихся очной формы обучения и *по периодам проведения практик* – путем чередования (рассредоточения) в календарном учебном графике периодов учебного времени для её проведения, для обучающихся заочной формы обучения.

В результате прохождения учебной практики (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) обучающийся должен освоить следующие компетенции:

ОК-6: способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ПК-1 - способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;

ПК-3 - способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

ПК-12 - готовностью выполнять работы по рабочим профессиям;

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.

2. Цели и задачи практики

Цель учебной практики: практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – получение первичных профессиональных умений и навыков, в том в числе первичных умений и навыков



научно-исследовательской деятельности, закрепление и углубление теоретических знаний по изученным дисциплинам, ознакомление с производственным процессом и приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки.

Задачи учебной практики: практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

- закрепить знания материала теоретических курсов,
- ознакомление с общей характеристикой предприятия;
- изучение основного производства;
- изучение и анализ работы инженерных служб: теплоснабжения, водоснабжения, канализации;
- изучение вспомогательных цехов и общезаводского хозяйства;
- составление отчета по практике.

3. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП

Процесс прохождения практики направлен на формирование следующих компетенций: ОК-6; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-12; ПК-26; ПК-27.

В результате практики студент должен:

знать:

- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;
- основные технологические процессы получения продуктов на основе мясного и молочного сырья;
- методы расчета основных технологических процессов производства молочных продуктов, мясопродуктов;
- современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов.

уметь:

- работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- применять знания предшествующих дисциплин на практике;
- собирать и накапливать информацию по продуктам питания животного происхождения;
- анализировать организационно-технический уровень



предприятия общественного питания

владеть:

- приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления;
- практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией и современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации;
- специальной терминологией и правилами в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья.

Общая трудоемкость освоения учебной практики составляет **15 зачетных единиц (540 академических часа)**.

4. Место практики в структуре ОП

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности относится к вариативной части блока 2 «Практики» и является типом учебной практики. Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

5. Формы и способы проведения учебной практики

Учебная практика для студентов может проводиться на кафедрах, на базе лабораторий и центров практических обучений ФГБОУ ВО Уральский ГАУ (стационарная), может проводиться в условиях животноводческих хозяйств и перерабатывающих предприятий (выездная). Студенты, обучающиеся по целевому договору, учебную практику проходят согласно договора на предприятии.

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов



практика проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Студенты заочной формы обучения могут проходить учебную практику по месту трудовой деятельности, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

Место и время проведения учебной практики

Учебная практика: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится на 1-2 курсах: 1 курс – 6 недель, 2-курс – 4 недели для студентов очной формы обучения и 1 курс – 4 недели, 2-курс – 4 недели, 3- курс – 2 недели для студентов заочной формы обучения.

Место проведения практики: промышленные предприятия пищевой отрасли, оснащенные современным технологическим оборудованием и испытательными приборами; учебные и производственные лаборатории вуза; кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции технологического факультета.

На кафедре есть базовая кафедра на базе ООО «Молочный Кит»

Для проведения учебной практики с рядом ведущих предприятий агропромышленного комплекса Свердловской области Университет заключил соглашение о проведении экскурсий:

- 1.ООО «Агрофирма «Артемковский» Режевское УСХиП;
- 2.ЗАО АПК «Белореченский» Белоярское УСХиП;
- 3.СПК «Колхоз им. Свердлова» Богдановичское УСХиП;
- 4.СПК «Килачевский» Ирбитское УСХиП;
- 5.Колхоз «Урал» Ирбитское УСХиП;
- 6.ОАО «Каменское» Каменское УСХиП;
- 7.СПК «Птицесовхоз «Скатинский» Камышловское УСХиП;
- 8.ГУП СО «Совхоз «Сухоложский» Сухоложское» УСХиП;
- 9.ОАО «Большеистокское РТПС» Сысертское УСХиП;
- 10.ЗАО «Агрофирма «Патруши» Сысертское УСХиП;
- 11.ОАО «Птицефабрика «Среднеуральская»;
- 12.ОАО «Птицефабрика «Свердловская»;
- 13.ОАО «Свердловский КХП»;
- 15.СХПК «Битимский»;

Центры практического обучения ФГБОУ ВО Уральский ГАУ:

- Центр практического обучения «Цех по переработке мяса»
- МИП ОАО «Полный дом»: п.Студенческий, участок Заречный.
- Базовая кафедра ООО «Молочный Кит».



Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала, закрепление и углубление теоретической подготовки по практическому применению современных технологий.

Прохождение практики позволяет студенту применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранной ими специальности, а также позволяет пополнить необходимый материал для выполнения научно-исследовательской работы.

6. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

В ходе прохождения практики студент использует современные информационные технологии и результаты научных исследований при организации и проведении в соответствии с теми задачами, которые были определены совместно с руководителем.

1. Методы ИТ – применение компьютеров для демонстрации презентаций и учебных фильмов;

2. Работа в команде – совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи, поставленной преподавателем или руководителем практики;

3. Проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельной «добыче» знаний, постановка индивидуальной задачи;

4. Обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студентов за счет ассоциации их собственного опыта с предметом изучения, ролевая задача;

5. Опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных.

7. Формы промежуточной аттестации

Формы *аттестации* по итогам учебной практики:

Аттестация по итогам учебной практики проводится ее руководителем на основании оформленного студентом в соответствии с требованиями письменного отчета, дневника прохождения практики в соответствии с методическими указаниями. Оформляется отчет об учебной практике, в котором описывается место прохождения практики, изученные за время практики технологии и оборудование, результаты выполненных работ.

Студент ежедневно ведет дневник, куда записывает все, что он сделал за день, неясные вопросы у него возникли, свои впечатления и т.д. В дневнике особенно полно должно быть отражено личное участие студента в работе хозяйства.



Дневник должен вестись по следующей форме:

- Число и месяц;
- Выполненная работа, замечания и выводы;
- Запись руководителя практики о выполненной работе.

Руководитель практики от профильной организации просматривает и делает записи в дневнике два раза в месяц.

Дневник практики оформляется на весь период прохождения практики. Ведение дневника ежедневное; страницы дневника необходимо заверять подписью непосредственного руководителя практики или печатью с места прохождения практики, страницы дневника должны быть пронумерованы. Дневник студенты сдают на проверку руководителю практики.

К отчету прикладывается справка (характеристика) с предприятия, на котором студент проходил практику. По итогам выставляется оценка, которая заносится в зачетную книжку и ведомость.

8. Формы отчетности по учебной практике

Документы, регламентирующие проведение практики: - программа Учебная практика студентов по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции - дневник практики; - отчет о прохождении практики.

Отчет по учебной практике должен представлять собой 20-30 стр. компьютерного текста (текст через 1,5 интервала, шрифт 14 Times New Roman) на бумаге формата А 4. Нумерация страниц отчета должна быть сквозной. Все описания должны сопровождаться рисунками, эскизами, схемами. Рисунки следует размещать непосредственно после ссылки на них в тексте отчета. Цифровой материал, помещенный в отчете, рекомендуется оформлять в виде таблиц. В содержании (оглавлении) последовательно перечисляют заголовки разделов и указывают страницы отчета. Приводится список использованной литературы.

Правила оформления и ведения дневника. Дневник практики оформляется на весь период прохождения практики. Ведение дневника ежедневное; каждые 10 страниц дневника необходимо заверять подписью непосредственного руководителя практики и печатью с места прохождения практики или пронумеровать страницы. Дневник студенты сдают на проверку комиссии, сформированной деканатом факультета.

Правила оформления и составления отчёта. Отчет об учебной практике пишут на основании анализа фактического материала, изложенного в дневнике, а также данных, собранных из отчетов о состоянии животноводства и зоотехнической работы в хозяйствах. Приступая к составлению отчета, студент предварительно готовит таблицы, рисунки, фотоснимки, данные комплексной оценки животных и другие иллюстрированные материалы.

Во время прохождения практики при оформлении дневника и отчета студент-



практикант обязан постоянно пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно-методической и справочной литературой. Правильно оформленный отчет, иллюстрированный схемами, таблицами, чертежами, фотографиями и рисунками, в сброшюрованном виде следует представить руководителю.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основная литература:

1. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения. [Электронный ресурс] / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева, В.А. Панфилов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 488 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/72969>
2. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 144 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95128>
3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 226 с. Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/43548776-7C24-4538-B066-13B117B3717E>
4. Методология научного исследования [Электронный ресурс] : учеб. / Н.А. Слесаренко [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 268 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93776>
5. Погосян, Д.Г. Технология переработки молока и мяса / И.В. Гаврюшина, Д.Г. Погосян. — Пенза : РИО ПГАУ, 2017. — 193 с. Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/efd/645161/info>
6. Родионов, Г.В. Технология производства и оценка качества молока [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Г.В. Родионов, В.И. Остроухова, Л.П. Табакова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 140 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/104877>
7. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / В.И. Манжесов, Т.Н. Тертычная, С.В. Калашникова, И.В. Максимов. — СПб.: ГИОРД, 2016. — 816 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/574637>
8. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2016. — 624 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71771



9. Юдина, С.Б. Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / С.Б. Юдина. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 280 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103149>

Дополнительная литература:

1. Богатова О.В. Промышленные технологии производства молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Богатова О.В., Догарева Н.Г., Стадникова С.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Проспект Науки, 2014.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35876>.

2. Востроилов А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Востроилов А.В., Семенова И.Н., Полянский К.К.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 512 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15936>

3. Ершов, В.Д. Технология и организация производства продуктов питания : словарь основных терминов и понятий / Е.И. Корчагина, В.Д. Ершов .— СПб. : ГИОРД, 2016 .— 80 с. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/574636>

4. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учеб. пособие / О.Н. Красуля, С.В. Николаева, А.В. Токарев, А.Е. Краснов, И.Г. Панин .— СПб. : ГИОРД, 2015 .— 318 с. : ил. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/351915>

5. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1 : конспект лекций / Е.В. Волошин, Оренбургский гос. ун-т, Т.А. Никифорова .— Оренбург : ОГУ, 2015 .— 136 с. Режим доступа: <http://lib.rucont.ru/efd/325397/info>

6. Рогожин В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 456 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15919>

Интернет-ресурсы и программное обеспечение

1. <http://www.edu.ru/> Федеральный портал. Российское образование
2. <https://vovr.elpub.ru/jour> - Высшее образование в России
3. <http://mon.gov.ru> - Министерство образования и науки Российской Федерации
4. <http://vak.ed.gov.ru> - Высшая аттестационная комиссия (ВАК)
5. <http://www.fermer.ru> - Главный фермерский портал
6. <http://www.agroserver.ru> – Российский агропромышленный сервер
7. <http://zhivotnovodstvo.net.ru> – Энциклопедия животноводства
8. <http://moloprom.ru> - Молочная промышленности
9. <http://panor.ru/list/ribovodstvo201309/> - Рыбоводство и рыбное хозяйство
10. <http://www.moloprom.ru/reader/magcheese/> - Сыроделие и маслоделие
11. <http://magzdb.org/j/5270> - Молоко и молочные продукты. Производство и



- реализация
12. <http://rutracker.org/forum/viewtopic.php?t=3683427> Овощеводство и тепличное хозяйство
 13. <http://www.milkbranch.ru> - Переработка молока

Информационные справочные системы:

1. Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
2. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа: http://www.consultant.ru/cabinet/archive/fd/?utm_campaign=attract_readers&utm_source=google.adwords&utm_medium=cpc&utm_content=322p&gclid=EAIaIQobChMIlcOg-IyY1gIVhsqyCh1mdwAtEAAAYASAAEgJJBvD_BwE
3. - База данных АГРОС - режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>.

Лицензионное программное обеспечение,

1. Базовый пакет для сертифицированной ОС Windows XP Professional.
2. Лицензия Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition

Профессиональные базы данных

1. <http://www.agroportal.ru> АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК
2. <http://www.edu.ru> Российское образование. Федеральный портал
3. <http://www.cnsnb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
4. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека

10. Материально-техническое обеспечение практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации согласно учебному расписанию	Доска аудиторная, столы, места для сидения	Microsoft WindowsProfessional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г.; Kaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition: Договор Tr 000198242 от 21.02.2018 г. срок до 21.02.2020 г.
Выездная: Согласно договорам о		



прохождении производственной
практики

Выбор места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ производится с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендации индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с нозологией.



ОФОРМЛЕНИЕ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ОТЧЕТА

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)
Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

ОТЧЕТ
О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
В ПЕРИОД С 00.00.201_ ПО 00.00.201_ (00 НЕДЕЛЬ)
НА БАЗЕ _____

Выполнил: _____, студент _ курса ТФ,
направление 19.03.03 «Продукты питания
животного происхождения»,
номер зачетной книжки _____
Руководитель практики: _____

Екатеринбург, 201_



ОФОРМЛЕНИЕ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА ДНЕВНИКА ПО ПРАКТИКЕ

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный
университет» (ФГБОУ ВО Уральский ГАУ)
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции



ДНЕВНИК ПРАКТИКИ

(наименование практики)

(фамилия, имя, отчество)

обучающегося технологического факультета, направление


В период с 00.00.201_ г. по 00.00.201_ г. (_

недели) год поступления _____


Екатеринбург, 2018



ОФОРМЛЕНИЕ ДНЕВНИКА ПО ПРАКТИКЕ

	<p>Министерство сельского хозяйства Российской Федерации ФГБОУ ВО Уральский ГАУ Технологический факультет</p>  <p>ДНЕВНИК ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ СТУДЕНТА</p> <p>_____ (фамилия, имя, отчество) технологического факультета, направление _____</p> <p>курс, группа, подгруппа _____ год поступления в академию _____</p> <p>Екатеринбург, 201__</p>
--	--

<p>Место учебной и производственной практики _____ _____</p> <p>Район _____</p> <p>Почтовый адрес, телефон _____ _____</p> <p>Руководитель практики в хозяйстве _____ (должность) _____ (фамилия, имя, отчество)</p> <p>Руководитель практики от факультета _____ (должность, ученое звание) кафедры _____ _____ (фамилия, имя, отчество)</p> <p>Практикант _____ (фамилия, имя, отчество)</p> <p>Время прохождения практики с « ____ » _____ 201 г. по « ____ » _____ 201 г.</p> <p>М.П. _____ подпись руководителя практики</p>	<p>Проверено. Замечания, предложения, дополнительные задания</p> <table border="1"><thead><tr><th>Дата</th><th>Место, содержание, личное участие и качество работы</th></tr></thead><tbody><tr><td> </td><td> </td></tr></tbody></table> <p>_____</p> <p>Руководитель практики _____ подпись</p> <p>« ____ » _____ 201 г</p>	Дата	Место, содержание, личное участие и качество работы		
Дата	Место, содержание, личное участие и качество работы				

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств по учебной практике: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Б2.В.01(П)	Технологический факультет

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ:
практика по получению первичных профессиональных
умений и навыков, в том числе первичных умений и
навыков научно-исследовательской деятельности**

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
ОЧНАЯ

Екатеринбург, 2018

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия/ Подпись</i>	<i>Дата</i>
Разработал:	<i>Доцент, к. с.-х. н</i>	<i>Степанов А.В.</i>	
	<i>Доцент, к. б. н.</i>	<i>Чепуштанова О.В.</i>	
Согласовал:	<i>Председатель учебно-методической комиссии Технологического факультета</i>	<i>Рогозинникова И.В.</i>	№13/1 от 22.02.2018
Утвердил:	<i>Декан Технологического факультета, к.б.н</i>	<i>Неверова О.П.</i>	
Версия: 1.0		КЭ:1 УЭ № _____	Стр 1 из 5

**1. Паспорт фонда оценочных средств
по учебной практике:
практика по получению первичных профессиональных умений и навыков,
в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности**

	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Содержание компетенции	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
1	ОК-6	- способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Отчет	Зачет
2	ПК-1	- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Отчет	Зачет
3	ПК-3	- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Отчет	Зачет
4	ПК-6	- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Отчет	Зачет
	ПК-12	- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Отчет	Зачет
	ПК-26	- способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Отчет	Зачет
	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	Отчет	Зачет

Формой отчета по учебной практике является отчет о ее прохождении, который включает в себя график прохождения практики, индивидуальное задание, дневник и отчет.

2. Требования к результатам освоения учебной практики (описание показателей освоения компетенций)

Компетенции	Индикаторы достижения компетенции
способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	знать: правила работы в коллективе; уметь: работать в коллективе; владеть: способностью работы в коллективе
способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)	знать: нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции; уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения; владеть: навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе
способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)	знать: научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения; уметь: использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения; владеть: навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения
способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)	знать: принципы, методы и способы контроля и управления качеством; уметь: обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мяса и мясных продуктов; владеть способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из сырья животного происхождения:
готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)	знать: область и объекты профессиональной деятельности; уметь: выполнять работы по рабочим профессиям; владеть: навыками работы по рабочим профессиям
Способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26)	знать: основные методы проведения экспериментов и анализа результатов; уметь: проводить эксперименты по заданной методике; анализировать результаты; разрабатывать математические и имитационные модели по тематике выполняемых исследований; анализировать, интерпретировать и обобщать полученные экспериментальные данные;

	владеть: методами организации эксперимента; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания
Способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-27)	знать: методы экспериментальной работы уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде обзоров, отчетов, научных публикаций; владеть: методами экспериментальной работы

Оценивание прохождения студентом производственной практики складывается из комплексной оценки правильности оформления отчета и дневника, полноты и развернутости доклада об итогах практики, способности давать правильные ответы на вопросы преподавателя касательно технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии, студент излагает ключевые моменты отчета грамотным языком, владеет терминологией, презентация оформлена информативно и содержит фотоматериалы, полученные в ходе прохождения практики.

Описание показателей и критериев оценивания защиты отчета по учебной практике

Оценка	Описание
зачтено	<p>Студент полностью выполнил программу практики. Представил заполненный дневник, в котором отражены виды работ, выполненные студентом в течение всех дней учебной практики. В отчете раскрыто индивидуальное задание, выданное руководителем.</p> <p>Способен продемонстрировать умения и навыки работы в коллективе, использование научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>Знает нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции, область и объекты профессиональной деятельности, методы экспериментальной работы</p> <p>Умеет работать в коллективе, применять способы обобщения и статистической обработки результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.</p> <p>Знает и умеет обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мяса и мясных продуктов.</p> <p>Владеет навыками работы по рабочим профессиям</p> <p>Студент даёт правильные ответы на вопросы преподавателя. Свободно владеет материалом о предприятии, технологиями производства, хранения и переработки продукции из сырья животного происхождения, излагает в логической последовательности, грамотным языком.</p> <p>Компетенции сформированы на пороговом, базовом и повышенном уровнях.</p>

Не зачтено	<p>Студент не выполнил программу практики. Представил с грубыми нарушениями заполненный дневник, в котором отражены не все виды работ, им в течение всех дней учебной практики. В отчете не раскрыто индивидуальное задание, выданное руководителем.</p> <p>Не способен продемонстрировать умения навыки работы в коллективе, использование научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения.</p> <p>Не знает нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции, область и объекты профессиональной деятельности, методы экспериментальной работы.</p> <p>Не умеет работать в коллективе, применять способы обобщения и статистической обработки результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.</p> <p>Не владеет навыками работы по рабочим профессиям</p> <p>Студент не даёт правильные ответы на вопросы преподавателя. Не продемонстрировано умение излагать материал о предприятии, технологиями производства, хранения и переработки продукции из сырья животного происхождения, излагает не в логической последовательности.</p> <p>Компетенции не сформированы.</p>
------------	--