	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
Б2.В.2(П)	Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
(В ТОМ ЧИСЛЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)**

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Способ проведения производственной практики: стационарная или выездная
Форма проведения учебной практики: дискретная

Уровень высшего образования -
бакалавриат

Форма обучения
очная

Екатеринбург 2018

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



Содержание

1. Способы и формы проведения практики
2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОП
3. Место практики в структуре ОП
4. Объем и продолжительность практики
5. Содержание практики
6. Формы отчетности по практике
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики



1 Способы и форма проведения практики

Способы проведения производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности - стационарная или выездная.

Форма проведения производственной практики: для обучающихся очной формы обучения - дискретная – по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для её проведения.

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

В результате прохождения производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающийся должен освоить следующие компетенции: ПК-2; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13

ПК-2 - способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

ПК-4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;

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.



Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая): получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Данный вид практики предполагает решение широкого спектра задач, в том числе в производственно-технологической деятельности.

Задачи практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:

- приобретение умений и навыков в профессиональных видах деятельности;
- применение полученных теоретических знаний студентами на практике;
- формирование у студентов творческого отношения к труду, что помогает лучше ориентироваться в выбранной профессии;
- формировании активной социальной позиции будущего специалиста;
- приобретение навыков организационной работы по решению социально-экономических вопросов в трудовых коллективах.
- овладение интенсивными технологиями переработки мяса, молока, яиц и др. продукции;
- разработка мероприятий по проведению санитарно-профилактических работ.

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

- методы и приемы применения теоретических знаний в производственно-технологической деятельности;
- структуру управления предприятием и уровень промышленной эстетики предприятия;
- организацию производства и работу основных производственных цехов;
- работу оборудования основного производства;
- структуру и функции производственной химико-технологической лаборатории;
- структуру и функций службы стандартизации и управления качеством;
- основы трудового законодательства и организации труда;
- правила и нормы охраны труда;
- нормативную и техническую документацию, используемую на предприятии производства мяса и мясной промышленности;
- ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
- характеристику ассортиментной и ценовой политики предприятия;
- технологию продуктов питания из сырья животного происхождения,



вырабатываемых на предприятии.

уметь:

- применять знания в производственно-технологической деятельности (участие в разработке и осуществлении технологических процессов);
- определять качество, состав и сорность мясного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;
- проводить расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур
- оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- работать с основными объектами профессиональной деятельности;
- подбирать методы анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения;
- проводить статистическую обработку результатов экспериментов;
- определять качество, состав и сорность мясного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта;
- выбрать и обосновывать оптимальные технологические параметры в конкретных ситуациях;
- проводить расчеты расхода сырья, выхода готовой продукции, производственных рецептур;

владеть:

- навыками работы с объектами профессиональной деятельности;
- методами рационального использования природных ресурсов и организовать мероприятия по охране окружающей среды.
- владеть методами анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения.
- навыками статистической обработки результатов экспериментов, формулированию выводов и предложений.
- навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявления причины выработки некачественной продукции или продукции, не соответствующей требованиям стандартов и выбора мер по их устранению
- навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявления

3 Место практики в структуре ОП

Тип производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая) относится к вариативной части блока 2 «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.

Освоение практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин или получение первоначальных знаний и навыков до изучения дисциплин.

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

Прохождение практики позволяет обучающимся применять полученные теоретические знания в условиях производства, формирует у них творческое отношение к труду и помогает лучше ориентироваться в выбранном направлении подготовки.

4 Объем и продолжительность практики

Согласно учебному плану продолжительность и сроки производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности следующие (таблица 1).

Таблица 1

Объем и продолжительность практики

Форма обучения	Семестр	Трудоемкость практики		
		Зачетные единицы	Академические часы	Недели
Очная	7	3	108	2
Заочная	9	3	108	2

Общая трудоемкость освоения производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности составляет **3 зачетных единицы (108 академических часов) или 2 недели**

5 Содержание практики

Производственная практика – важнейшая часть подготовки бакалавров по направлению технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. В течение производственной практики студент в соответствии с



графиком и индивидуальным заданием выполняет цели и задачи практики.

Содержание практики будет зависеть от индивидуального задания, темы выпускной квалификационной работы и места прохождения практики (организации агропромышленного комплекса по производству сельскохозяйственной продукции и перерабатывающих предприятий, структурные подразделения научных организаций, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ и другие организации).

Предприятия по переработке продукции животноводства.

При прохождении производственной практики в хозяйствах, занимающихся переработкой продукции животноводства (молока и мяса), студенты должны изучить и знать:

- Общие сведения о предприятии; юридический статус, местонахождение, история создания, транспортные условия, краткая характеристика природных и экономических условий.

- Организация менеджмента безопасности продуктов питания, методами сертификации и контроля качества продуктов переработки молока.

- Технологии переработки продукции животноводства (молока): технологические линии, виды сырья, оборудование, требования к качеству готового продукта, стоимость, себестоимость, цена реализации готового продукта, санитарно-гигиенические условия приемки доброкачественного молока, техника его первичной обработки. Характеристика прифермских и центральных молочных, технологическая схема работы, способы и режимы обработки молока, установка и аппараты, применяемые при приемке, очистке, пастеризации, охлаждении и сепарировании молока. Источники холода и тепла, способы их получения (организация холодильного дела, получение пара, горячей воды). Молочная лаборатория, ее назначение и оборудование. Система технологического контроля производства и обработки молока в хозяйстве и на молокоперерабатывающем предприятии. Требования ГОСТ при приемке молока и т.д.

- Технологии переработки продукции животноводства (мясо): ознакомиться с производственными процессами мясожирового цеха, колбасного цеха, цехов полуфабрикатов и вспомогательных цехов на мясоперерабатывающих предприятиях (порядок условия сдачи и приема скота, птицы, оформление документации при приемке и сдаче, технология первичной переработки убойных животных, правило транспортировки и хранения в холодильнике мяса и мясных продуктов, визуальная оценка туш убойного скота, оценка туш по категории и сортности, клеймение мяса). Ознакомиться с технологией первичной обработки побочных продуктов убоя (кишечное сырье, пищевые жиры, субпродукты, кровь и т.д.), с технологией первичной обработки шкур. Изучить сырье и его подготовку для колбасного производства вареных, полукопченых и сырокопченых, ливерных



колбас. В цехе полуфабрикатов ознакомиться с технологией производства крупнокусковых, мелкокусковых, порционных, рубленых полуфабрикатов.

Ознакомиться с ветеринарно-санитарной экспертизой мяса и мясопродуктов и с работой вспомогательных цехов. Изучить экономические показатели хозяйства, расчет структуры себестоимости выпускаемого продукта.

6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности по результатам всей производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является дневник, отчет, индивидуальное задание, график, характеристика, отзыв.

По итогам производственной практики обучающийся предоставляет комиссии по защите отчетов комплект документов: дневник, отчет, характеристику, отзыв, договор и другие документы, и защищает отчет по практике.

Формы аттестации по итогам производственной практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, которые заносятся в зачетную книжку, протокол защиты практики и ведомость: является – «зачтено» или «не зачтено»

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.

В отчете по производственной практике, описывается место прохождения практики, изученные за время практики технологии и оборудование, результаты выполненных работ согласно индивидуальному заданию.

Отчет включает в себя титульный лист, задание и индивидуальный график, сам отчет, приложения. Если обучающийся проходил практику на базе профильной организации, к отчету прикладывается договор об организации и проведении практики обучающихся, отзыв или характеристика с места практики.



Отчет по учебной практике должен представлять собой 20-30 стр. компьютерного текста (текст через 1-1,5 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.

Во время прохождения практики при оформлении дневника и отчета студент- практикант может пользоваться учебниками и учебными пособиями, учебно - методической и справочной литературой. Правильно оформленный дневник и отчет, иллюстрированный схемами, таблицами, чертежами, фотографиями и рисунками вместе с приложением, в сброшюрованном виде следует представить руководителю практики.

При оценке практики учитывается содержание и правильность оформления студентом всех форм отчетности, принимается во внимание характеристика-отзыв с места практики.

По итогам практики выставляется «зачтено» или «не зачтено», которые заносятся в зачетную книжку и ведомость.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике (приложение)

8 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Антипов, С.Т. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов животного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, И.С. Моисеева [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 486 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72969
2. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учеб. пособие / А.Д. Димитриев, Г.О. Ежкова, Д.А. Димитриев, Н.В. Хураськина, Казан. нац. исслед. технол. ун-т .— Казань : КНИТУ, 2016 .— 188 с. — Режим доступа: <http://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=595610>



3. Буйлова, Л. А. Технология производства молочных консервов : учебник и практикум для академического бакалавриата / Л. А. Буйлова. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 206 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/18C1A763-139E-4B30-8E77-A61B72365105>
4. Бурашников, Ю.М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств. [Электронный ресурс] / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 496 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/93587>
5. Голубева, Л.В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов / Л.В. Голубева, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева. — СПб. : Лань, 2012.— 379 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=4124
6. Голубева, Л.В. Проектирование, строительство и инженерное оборудование предприятий молочной промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева, Г.И. Касьянов, А.В. Кочерга [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 414 с. Ссылка на информационный ресурс: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=60036
7. Клычкова, М.В. Малоотходные технологии переработки молочного сырья : учеб. пособие / Н.Г. Догарева, Ю.С. Кичко, Оренбургский гос. ун- т, М.В. Клычкова .— Оренбург : ОГУ, 2016 .— 221 с. — Режим доступа: <http://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=468908>
8. Клычкова, М.В. Малоотходные технологии переработки молочного сырья : учеб. пособие / Н.Г. Догарева, Ю.С. Кичко, Оренбургский гос. ун- т, М.В. Клычкова .— Оренбург : ОГУ, 2016 .— 221 с. — Режим доступа: <http://api.rucont.ru/api/efd/reader?file=468908>
9. Кощаев, А.Г. Биохимия сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / А.Г. Кощаев, С.Н. Дмитренко, И.С. Жолобова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 388 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102595>
10. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 249 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/A7F56EAD-28F8-47D9-B7F6-37CBE4C940F2>
11. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 255 с. — Режим доступа:



с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/901459>

22. Хромова, Л.Г. Молочное дело. [Электронный ресурс] / Л.Г. Хромова, А.В. Востроилов, Н.В. Байлова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 332 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/92959>

Дополнительная литература

1. Периодические журналы – Аграрная наука, Достижения науки техники АПК, Животноводство России, Доклады РАСХН, Зоотехния, Коневодство и конный спорт, Кролиководство и звероводство, Молочное и мясное скотоводство, Овцы, козы, шерстяное дело, Птица и птицепродукты, Птицеводство, Свиноводство, Сельскохозяйственная биология, Сельскохозяйственные вести, Молодежь и наука, Аграрное образование и наука, Аграрный вестник Урала, Молочная промышленность, Сыроделие и маслоделие.

2. Реферативные журналы: Летопись журнальных статей, Книжная летопись, Сельскохозяйственная литература.

Ресурсы сети интернет

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

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

В процессе организации учебной практики руководителями от выпускающей кафедры и руководителем от предприятия (организации)



применяются следующие **информационные технологии**.

1. *Мультимедийные технологии*, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами. Это позволяет руководителям и специалистам предприятия (организации) экономить время, затрачиваемое на изложение необходимого материала и увеличить его объем.

2. *Дистанционная форма* консультаций во время прохождения конкретных этапов производственной практики и подготовки отчета.

3. *Компьютерные технологии и программные продукты*, необходимые для сбора и систематизации технико-технологической и организационно-управленческой информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т. д.

4. *В систему ЭИОС на платформе Moodle внесены задание, график и другие материалы по организации практики*

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=EAIaIQobChMPlcOg-IyY1gIVhsqyCh1mdwAtEAAyASAAEgJJBvD_BwE

3. - База данных АГРОС - режим доступа: <http://www.cnshb.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.cnshb.ru/> Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
4. <http://www.rsl.ru> Российская государственная библиотека


10 Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Наименование специальных	Оснащенность	Перечень лицензионного
--------------------------	--------------	------------------------



помещений и помещений для самостоятельной работы	специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Стационарная 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 ограничениями возможностей здоровья.

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств по производственной практике: производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
Б2.В.02(П)	Технологический факультет

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ:
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)**

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:	Доцент, к. с.-х. н Доцент, к. биол. н.	Степанов А.В. Чепуштанова О.В.	
Согласовал:	Председатель учебно-методической комиссии Технологического факультета	Рогозинникова И.В.	Протокол №13/1 от 22.02.2018
Утвердил:	Декан Технологического факультета, к.б.н	Неверова О.П.	
Версия: 1.0		КЭ:1 УЭ № _____	Стр 1 из 6

**1. Паспорт
фонда оценочных средств
по производственной практике:
практике по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности**

	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Содержание компетенции	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
1	ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет
	ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет
	ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет
	ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет

	ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет
	ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет
	ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет
	ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет
	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	Отчет, дневник, защита отчета, презентация	Зачет

2. Требования к результатам освоения производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Компетенции	Индикаторы достижения компетенции
<p>способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2)</p>	<p>знать: элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло- и энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;</p> <p>уметь: эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;</p> <p>владеть: навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p>способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4)</p>	<p>знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;</p> <p>уметь: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;</p> <p>владеть: метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>
<p>способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)</p>	<p>знать: нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;</p> <p>уметь: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;</p> <p>владеть: навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>
<p>способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8)</p>	<p>знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов;</p> <p>уметь: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;</p> <p>владеть: навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов</p>
<p>готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9)</p>	<p>знать: медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов из них;</p> <p>уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки сырья животного происхождения в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;</p> <p>владеть: методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья животного происхождения и продуктов из них</p>

<p>готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)</p>	<p>знать: технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения; уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения; владеть: навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях</p>
<p>способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)</p>	<p>знать: факторы технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; уметь: организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения; владеть: навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)</p>	<p>знать: область и объекты профессиональной деятельности; уметь: выполнять работы по рабочим профессиям; владеть: навыками работы по рабочим профессиям</p>
<p>владение современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13)</p>	<p>знать: технические и программные средства реализации компьютерных технологий; уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; владеть: приемами использования прикладного и сетевого программного обеспечения</p>

3. Шкала оценивания отчета по прохождению производственной практики: практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

Оценка	Описание
зачтено	<p>Студент полностью выполнил программу практики. Представил заполненный дневник, в котором отражены виды работ, выполненные студентом в течение всех дней производственной практики.</p> <p>Знает основные область и объекты профессиональной деятельности, технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p> <p>Способен продемонстрировать практические умения и навыки работы, освоенные им в соответствии с программой производственной практики; излагает ключевые понятия о явлениях и процессах, наблюдаемых во время производственной практики</p> <p>Студент даёт правильные ответы на вопросы преподавателя. Свободно владеет материалом о предприятии, технологиями производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии, 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 грубыми нарушениями заполненный дневник, в котором отражены не все виды работ, им в течение всех дней производственной практики.</p> <p>Не знает основные область и объекты профессиональной деятельности, технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, виды нормативной и технической документации, технических регламентов</p> <p>Студент не способен продемонстрировать умения и навыки работы с современными методами научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, освоенные им в соответствии с программой производственной практики</p> <p>Студент не даёт правильные ответы на вопросы преподавателя. Не продемонстрировано умение излагать материал о предприятии, технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции на предприятии в логической последовательности.</p> <p>Компетенции не сформированы.</p>

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 касаясь 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.