

	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа производственной практики: технологическая практика
Б2.О.03(П)	Факультет Биотехнологии и пищевой инженерии

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Уровень подготовки

Бакалавриат

Форма обучения

Очная, заочная

Екатеринбург, 2023

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Дата № протокола</i>
Разработал:	<i>Доцент</i>	<i>А.В. Степанов</i>	
Согласовали:	<i>Руководитель образовательной программы</i>	<i>А.В. Степанов</i>	
	<i>Председатель учебно-методического совета факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>Е.С. Смирнова</i>	<i>Протокол № 10 от 16.05.2023</i>
Утвердил:	<i>Декан факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>П.В. Шаравьев</i>	<i>Протокол № 10 от 23.05.2023</i>



Содержание

1. Способ и формы проведения практик
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
11. Особенности организации практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья



Практика «Производственная практика: технологическая практика» является частью образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и включена в перечень образовательных мероприятий, направленных на подготовку квалифицированных специалистов в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения.

1 Способы и форма проведения практики

Практика «Производственная практика: технологическая практика» может быть, как стационарной, так и выездной.

Практика проводится дискретно по видам практик – для студентов очной формы обучения; для студентов заочной формы обучения – по периодам проведения практик.

Технологическая практика в форме *практической подготовки* может быть проведена непосредственно в организации, осуществляющей образовательную деятельность (образовательная организация), в том числе в структурном подразделении образовательной организации, предназначенном для проведения практической подготовки или в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Практика в форме *практической подготовки* может осуществляться непрерывно либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

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

Цель технологической практики: подготовка студента к самостоятельному выполнению производственно-технологической деятельности в области производства продуктов животного происхождения

Задачи практики:

- закрепление и углубление теоретических знаний;
- расширение фундаментальных и прикладных знаний в области переработки пищевого сырья животного происхождения

В результате прохождения производственной практики: технологическая обучающийся должен освоить следующие компетенции:

профессиональные компетенции определенные на основе профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденного приказом № 602 от 30.08.2019 г.

ПК-1 Способен к организации ведения технологического процесса в рамках принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2 Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения

профессиональные компетенции определенные на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда,



обобщения отечественного и зарубежного опыта

ПК-3 Способен к организации и проведению работ по лабораторному контролю качества производства продукции

В результате прохождения практики студент должен:

знать:

- состав, свойства сырья и молочных продуктов и современные методы их исследований;
- физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока и производстве молочных продуктов;
- состав, свойства сырья и мясопродуктов и современные методы их исследований;
- физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке мяса и производстве мясопродуктов;
- общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения
- устройство и принцип действия технологического оборудования, технические характеристики и экономические показатели;
- методы определения показателей качества и безопасности пищевых продуктов;
- правила и нормы охраны труда;

уметь:

- определять химический состав и свойства молока и молочных продуктов в процессе их производства;
- определять химический состав и свойства мяса и мясопродуктов в процессе их производства;
- подбирать необходимое сырье, оборудование, параметры для заданного технологического процесса;
- осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства;
- решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта технологического оборудования предприятий молочной и мясоперерабатывающей отраслей промышленности;
- проводить оценку качества пищевых продуктов животного происхождения;
- пользоваться нормативной документацией.

владеть:

- методами определения органолептических, физико-химических показателей сырья для производства молока и молочных продуктов;
- методами определения химического состава и свойств молока и готовых молочных продуктов;
- методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли;
- методами, навыками и приемами оценки качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств.

3. Место практики в структуре ОПОП

Практика «Производственная практика: технологическая практика» относится к Блоку 2 «Практики» и является типом Производственной практики.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы формирования в соответствии с учебным планом, 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.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа производственной практики: технологическая
по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

4. Объем и продолжительность практики

Объем и продолжительность практики

Форма обучения	Семестр	Трудоемкость практики		
		зачетные единицы	академические часы	недели
Очная форма	6	9	324	6
Заочная форма	8	9	324	6

Общая трудоемкость освоения учебной практики: ознакомительной практики составляет 9 зачетных единиц (324 академических часа) или 12 недель.

5 Содержание практики

Производственная практика: технологическая 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.

Производственная практика включает выполнение таких разделов как: оформление необходимых документов, прохождение инструктажа по технике безопасности и промышленной санитарии; изучение технологии и организации производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с индивидуальным заданием; работа с нормативной документацией; оформление отчёта по практике.

6 Формы отчетности по практике

Формой отчетности является: отчет по производственной практике

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится в виде защиты отчета по практике. По итогам выставляется зачет.

Итоги практики обсуждаются на заседании кафедры.

Материалы практики (отчет, характеристика, отзыв и др.) после ее защиты хранятся на кафедре или в деканате.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам прохождения практики (ФОС) приведены в приложении 1.

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

Рекомендуемая литература

1. Яковлев, О. В. Технологическое оборудование отрасли : учебное пособие / О. В. Яковлев, А. А. Яшонков. — Керчь : КГМТУ, 2019. — 129 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:



- <https://e.lanbook.com/book/140641>
2. Марков, А. С. Системы проектирования предприятий : учебное пособие / А. С. Марков. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-8383-2559-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156119>
 3. Биотехнология : учебник и практикум для вузов / под редакцией Н. В. Загоскиной, Л. В. Назаренко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 381 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13546-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497604>
 4. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 249 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05918-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491635>
 5. Курочкин, А. А. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. В 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для вузов / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 255 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05919-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491879>
 6. Шилов, И. А. Экология : учебник для вузов / И. А. Шилов. — 7-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 539 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09080-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488800>
 7. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания: учебное пособие для вузов / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-8480-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/176893>
 8. Климова, Г. Н. Электроэнергетические системы и сети. Энергосбережение : учебное пособие для вузов / Г. Н. Климова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00510-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490263>
 9. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Кирева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>
 10. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сibaгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>
 11. Гуринович, Г.В. Технология мяса и мясных продуктов. Первичная переработка скота. [Электронный ресурс] / Г.В. Гуринович, О.М. Мышалова, К.В. Лисин. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2015. — 121 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/72027>



12. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134>
13. Блинова, О. А. Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях : учебное пособие / О. А. Блинова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 248 с. — ISBN 978-5-88575-495-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109452>
14. Серегин, И. Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов: учебное пособие / И. Г. Серегин, Н. И. Дунченко. — 2-е изд. — Санкт-Петербург: Квадро, 2021. — 404 с. — ISBN 978-5-906371-60-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/103132.html>
15. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для вузов / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8777-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180822>
16. Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого : учебное пособие для вузов / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7452-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160132>
17. Голубева, Л. В. Практикум по технологии молока и молочных продуктов. Технология цельномолочных продуктов : учебное пособие / Л. В. Голубева, О. В. Богатова, Н. Г. Догарева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-5220-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/136183>

Интернет-ресурсы

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. <https://www.fao.org/home/ru> - Продовольственная и сельскохозяйственная Организация Объединенных Наций -
5. <http://moloprom.ru/category/zhurnal-molochnaya-promy-shlennost/> - Молочная промышленность
6. <https://panor.ru/magazines/rybovodstvo-i-rybnoe-khozyaystvo.html> - Рыбоводство и рыбное хозяйство
7. <http://moloprom.ru/category/zhurnal-vse-o-moloke/2021-ru-ru/1-ru-ru-2021-ru-ru/> - Сыроделие и маслоделие
8. <http://magzdb.org/j/5270> - Молоко и молочные продукты. Производство и реализация
9. <http://www.milkbranch.ru/> - Переработка молока
10. <https://www.vniimp.ru/journal/all-about-meat/> - Все о мясе
11. <https://www.vniimp.ru/journal/teory-practik/> - Теория и практика переработки мяса

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/>



9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики

В процессе организации практики руководителями практики от университета и от организации применяются следующие информационные технологии.

1. Мультимедийные презентации материала при инструктаже которые 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. Работа в ЭИОС вуза для консультаций во время прохождения практики.

3. Использование компьютерных технологий и программного обеспечения, необходимого для сбора и систематизации технико-технологической и организационно-управленческой информации, проведения требуемых программой практики расчетов и т. д.

Программное обеспечение:

- Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level.
- Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level.
- Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.
- Система дистанционного обучения Moodle.

10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

1. Практика «Производственная практика: технологическая практика» проводится в организациях, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемых в рамках образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (далее профильные предприятия).

2. Материально-техническая база профильных предприятий обеспечивает возможность формирования и развития профессиональных компетенций, обозначенных в программе практики.

Стационарная практика (в Уральском ГАУ): Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория, оснащенная столами и стульями; переносное мультимедийное оборудование (ноутбук, экран, проектор)	Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition:
Выездная практика: По договору с организациями		
Помещение для самостоятельной работы: Читальный зал № 5208	Рабочие места, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет	Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel.; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition

11. Особенности организации практики для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья



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.

Содержание высшего образования по образовательным программам и условия организации обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся в случае зачисления их в университет.

Обучение по образовательным программам инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется Университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся. Исходя из психофизического развития и состояния здоровья инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах. При этом используются социальноактивные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создания комфортного психологического климата в студенческой группе, отражающегося в планах воспитательной работы в Университете, а также при разработке индивидуальных планов обучения студентов. Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться индивидуально, а также с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров. Это способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение и принятие группового решения.

При проведении практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрено применение специализированных технических средств приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, предусмотрен выпуск альтернативных форматов печатных материалов крупным рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Образовательная информация, размещаемая на официальном сайте Университета, а также на портале дистанционного образования разрабатывается в соответствии со стандартом обеспечения доступности webконтента (WebContent- Accessibility).

Подбор и разработка учебных материалов преподавателями производится с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи или с помощью тифлоинформационных устройств).

Руководители практик, где требуются от студентов выполнения определенных специфических действий и представляющих собой проблему или действие, невыполнимое для студентов, испытывающих трудности с передвижением или речью, учитывают эти особенности и предлагают инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья альтернативные методы закрепления изучаемого материала. Своевременное информирование руководителей практики от предприятия об инвалидах и лицах с ограниченными возможностями здоровья в конкретной группе осуществляет руководитель практики от Университета.

Для руководителей практик от Университета организуются занятия в рамках



повышения квалификации, в том числе по программам, направленным на получение знаний о психофизиологических особенностях инвалидов, специфике приема-передачи учебной информации, применению специальных технических средств обучения с учетом различных нозологий.

Выбор методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации образовательной программы осуществляется Университетом самостоятельно, исходя из необходимости достижения обучающимися планируемых результатов освоения образовательной программы, а также с учетом индивидуальных возможностей обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются индивидуальные учебные планы, индивидуальные задания и индивидуальные графики практики. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному учебному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть при необходимости увеличен. Порядок зачисления и перевода на обучение по индивидуальному учебному плану регламентируется Положением о порядке организации обучения студентов по индивидуальному учебному плану.

В целях доступности получения высшего образования по образовательным программам лицами с ограниченными возможностями здоровья Университетом обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих; размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов; обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию Университета;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации.

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях.

Основными структурными подразделениями Университета, обеспечивающими организационно-педагогическое сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, являются факультеты и Центр профессиональной ориентации молодежи.

Заместители деканов факультетов обеспечивают: контроль обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с календарным учебным графиком; контроль посещаемости занятий; оказание помощи в организации самостоятельной работы в случае заболевания; организацию индивидуальных консультаций при длительном отсутствии студентов; контроль текущей и промежуточной аттестации, ликвидации академических задолженностей; коррекцию взаимодействия преподаватель - студент-инвалид в учебном процессе; консультирование преподавателей и сотрудников по психофизическим особенностям студентов-инвалидов, коррекции ситуаций затруднений.

Во время нахождения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете присутствуют: тьютор, организующий процесс индивидуального обучения инвалида и его персональное сопровождение в образовательном пространстве, помогающий использовать технические и программные средства обучения преподавателям и обучающимся, содействующий обеспечению студентов-инвалидов дополнительными



способами передачи, освоения и воспроизводства учебной информации, занимающийся разработкой и внедрением специальных методик, информационных технологий и дистанционных методов обучения. Тьютор совместно с обучающимся-инвалидом распределяет и оценивает имеющиеся ресурсы всех видов для реализации поставленных целей, а также выполняет посреднические функции между студентом-инвалидом и преподавателями с целью организации консультаций или дополнительной помощи преподавателей в освоении учебных дисциплин. Специалист по специальным техническим и программным средствам обучения инвалидов помогает использовать технические и программные средства обучения преподавателям и обучающимся. Ассистент, из числа сотрудников или обучающихся Университета, оказывает необходимую техническую помощь при входе/выходе, сопровождает по Университету до структурных подразделений или конкретных специалистов и пр. Также при необходимости к инвалиду или лицу с ограниченными возможностями здоровья прикрепляются мобильные группы, либо в Университет приглашается сурдопедагог (сурдопереводчик) для обучающихся с нарушением слуха и тифлопедагог - для студентов с нарушением зрения. В исключительных случаях разрешается присутствие в здании Университета лица, сопровождающего инвалида. При возникновении такой необходимости, обучающийся может подать личное заявление декану факультета с приложением копии паспорта или иного документа, удостоверяющего личность сопровождающего лица, проход которого в Университет осуществляется в установленном порядке.

Социальное сопровождение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организует Центр профессиональной ориентации молодежи, деятельность которого направлена, в том числе, на социальную поддержку инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при их инклюзивном обучении, включая содействие в решении бытовых проблем, проживания в общежитии, социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения. Психолог обеспечивает создание благоприятного психологического климата, формирование условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, психологическую защищенность абитуриентов и студентов-инвалидов, поддержку и укрепление их психического здоровья и осуществляет контроль за соблюдением прав обучающихся, выявляет потребности инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и их семей в сфере социальной поддержки, определяет направления помощи в адаптации и социализации.

Медицинско-оздоровительные мероприятия по сопровождению инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивает сотрудник медицинского кабинета Университета совместно с лечебными учреждениями по месту учета таких обучающихся. Медицинский пункт Университета оказывает доврачебную медико-санитарную помощь, осуществляет медицинское освидетельствование, экспертизу, вакцинацию. Университет регулярно проводит мероприятия, направленные на пропаганду гигиенических знаний и здорового образа жизни среди студентов в виде лекций и бесед, наглядной агитации.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ: ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ
ПРАКТИКА**

1. Описание показателей формирования компетенций

компетенция	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания
	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • состав, свойства сырья и молочных продуктов и современные методы их исследований; • физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке молока и производстве молочных продуктов; • состав, свойства сырья и мясопродуктов и современные методы их исследований; • физико-химические и биохимические процессы, происходящие при переработке мяса и производстве мясопродуктов; • общие технологические процессы в производстве продуктов животного происхождения • устройство и принцип действия технологического оборудования, технические характеристики и экономические показатели; • методы определения показателей качества и безопасности пищевых продуктов; • правила и нормы охраны труда; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • определять химический состав и свойства молока и молочных продуктов в процессе их производства; • определять химический состав и свойства мяса и мясопродуктов в процессе их производства; • подбирать необходимое сырье, оборудование, параметры для заданного технологического процесса; 	<p>практической работой студентов под руководством ведущих специалистов на предприятиях по переработке продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>Зачет</p>	<p>1-60</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • осуществлять контроль технологических процессов по всем этапам производства; • решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта технологического оборудования предприятий молочной и мясоперерабатывающей отраслей промышленности; • проводить оценку качества пищевых продуктов животного происхождения; • пользоваться нормативной документацией. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • методами определения органолептических, физико-химических показателей сырья для производства молока и молочных продуктов; • методами определения химического состава и свойств молока и готовых молочных продуктов; • методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли; • методами, навыками и приемами оценки качества пищевых продуктов животного происхождения и пищевых производств. 			
--	---	--	--	--

2. Критерии оценивания сформированности компетенций

Оценка	Описание
Отлично (соответствует Повышенному уровню освоения компетенций)	Ставится, если студент: выполнил работу в соответствии с требованиями, описанными в Методических рекомендациях по выполнению и оформлению отчета и дневника по производственной практике. При защите отчета и дневника по производственной практике: демонстрирует глубокие знания по выполнению производственной практики, ориентируется в данных представленных в отчете и дневнике по производственной практике; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает описываемые случаи, не затрудняясь с ответом при видоизменении вопросов; грамотно обосновывает принятые решения; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок; свободно оперирует основными теоретическими положениями по отчету и дневнику производственной практики.
Хорошо (соответствует Базовому уровню освоения компетенций)	Ставится, если студент: выполнил работу в соответствии с требованиями, описанными в Методических рекомендациях по выполнению и оформлению отчета и дневника по производственной практике. При защите отчета и дневника по производственной практике демонстрирует достаточные знания; грамотно и по существу отчитывается по проделанной работе, не допускает существенных неточностей при ответе на вопросы; правильно применяет теоретические положения; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.
Удовлетворительно (соответствует Пороговому уровню освоения компетенций)	Ставится, если студент: выполнил работу в соответствии с требованиями, описанными в методических рекомендациях по выполнению и оформлению отчета и дневника по производственной практике, но в отдельных разделах допустил ошибки, без указания объективных непреодолимых причин невыполнения работы в полном объеме. При защите: демонстрирует основные знания, допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении, испытывает трудности при ответах на уточняющие вопросы.
Не удовлетворительно (вынесенные на практику компетенции не освоены)	Ставится, если студент: выполнил работу не в полном соответствии с требованиями, описанными в Методических рекомендациях по выполнению и оформлению отчета и дневника по производственной практике, во многих разделах упустил описание проделанной работы. При защите: демонстрирует знания с ошибками и неточностями, в значительной части работы; по всем разделам допускает грубые ошибки и некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении, испытывает большие трудности при ответах на уточняющие вопросы..

При получении по итогам защиты отчета по практике оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» в зачетную книжку студента выставляется «зачтено».

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки сформированности компетенции.

Примерные вопросы, выносимые на процедуру защиты отчета по практике:

1. Роль мясопродуктов в питании.
2. Пищевая ценность мяса.
3. Влияние прижизненных факторов на пищевую ценность мяса.
4. Биологическая ценность белков мяса. Показатели биологической ценности мяса.
5. Биологическая ценность жиров животных и птицы.
6. Ассортимент цельномышечных продуктов.
7. Виды холодильной обработки мяса. Режимы охлаждения и хранения охлажденного мяса.
8. Режимы и способы замораживания мяса. Хранение замороженного мяса.
9. Способы размораживания мяса.
10. Технологическая схема производства вареных колбас.
11. Технологическая схема производства полукопченых колбас.
12. Технологическая схема производства сырокопченых колбас
13. Способы посола сырья в колбасном производстве.
14. Натуральные оболочки для колбас; виды, состав, свойства.
15. Искусственных оболочек для вареных колбас; виды, состав, свойства.
16. Физико-химические и биохимические процессы при копчении сырокопченых колбас.
17. Причины брака вареных колбас. Пути предотвращения.
18. Причины брака сырокопченых колбас. Пути предотвращения.
19. Способы посола сырья для цельномышечных продуктов.
20. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов. Ассортимент, характеристика готовой продукции.
21. Требования стандартов к качеству консервов. Порядок определения качественных показателей.
22. Классификация консервов.
23. Характеристика сырья для производства консервов.
24. Схема разделки говядины на крупнокусковые полуфабрикаты.
25. Разделка свиных полутуш для производства цельномышечной продукции.
26. Виды брака консервов. Причины брака, направления использования консервов.
27. Процессы, протекающие в мясе во время посола
28. Процессы, протекающие в мясе во время сушки и вяления
29. Технохимический контроль за качеством консервов.
30. Стартовые культуры их общая характеристика, опыт практического применения
31. Технологическая схема выработки полуфабрикатов из мяса птицы.
32. Технология производства сухого молока.
33. Технология сметаны.
34. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека. Требования, предъявляемые к сырью для выработки кисломолочных продуктов.
35. Классификация и характеристика сыров. Требования, предъявляемые к качеству молока в сыроделии.

36. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделии.
37. Производство кисломолочных продуктов термостатным и резервуарным способом
38. Микрофлора, используемая в производстве кисломолочных продуктов. Приготовление бактериальных заквасок.
39. Основные виды питьевого молока: пастеризованное, стерилизованное и топленое. Характеристика и особенности этих видов молока.
40. Ассортимент и технология сливок и сливочных напитков. Технология питьевых сливок.
41. Требования, предъявляемые к готовой продукции.
42. Механическая обработка молока: сепарирование, нормализация, гомогенизация.
43. Первичная обработка молока в хозяйстве: учет и приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка.
44. Температурная обработка молока: охлаждение, нагревание, пастеризация и стерилизация.
45. Изменение составных частей молока при разном температурном воздействии.
46. Приемка молока на перерабатывающем предприятии: оценка качества принимаемого молока, очистка, охлаждение и хранение.
47. Требования, предъявляемые к молоку, как к сырью для молочной промышленности, ГОСТ Р 52054 - 2003 «Молоко натуральное коровье - сырье».
48. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока. Практическое значение бактерицидных свойств молока в технологии молочных продуктов.
49. Технология производства творога: ассортимент, характеристика и особенности технологии отдельных видов.
50. Характеристика, ассортимент и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков: простокваши (обыкновенной, ацидофильной), варенца, ряженки, йогурта.
51. Химические свойства - титруемая и активная кислотность молока, факторы ее обуславливающие. Практическое значение химических показателей молока.
52. Производство колбас, как один из методов консервирования.
53. Органолептические показатели молока. Пороки (вкус, цвет, запах, консистенция) молока и меры их предупреждения.
54. Классификация субпродуктов.
55. Производство масла способом сбивания сливок.
56. Классификация, состав и питательные свойства мороженого. Сырье для производства мороженого. Технологии производства мороженого. Требования к готовой продукции.
57. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека. История становления, развития и современное состояние молочной промышленности в России и за рубежом.
58. Морфологический, химический состав и пищевая ценность мяса.
59. Технологическая схема производства сыра: подготовка молока к переработке, свертывание молока сычужным ферментом, обработка сгустка, формирование, прессование, посол и созревание.
60. Оценка качества мяса. Пороки мяса.