

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 30.08.2023 06:34:22

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения;

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

Коновалов С.А.

«23» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан

Гайвас А.А.

«23» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Б2.В.02.01(П) Технологическая практика

Направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

продуктов питания и пищевой
биотехнологии

Разработчик (и) РП:

канд. техн. наук, доцент

Д.М. Фиалков

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. ветеринар. наук, доцент

Н.В. Стрельчик

Начальник управления информационных
технологий

П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ

Г.А. Горелкина

Директор НСХБ

И.М. Демчукова

Омск 2021

Содержание

Введение
1 Цели практики
2 Задачи практики
3 Место практики в структуре ОПОП
4 Тип и способ проведения практики
5 Место и время проведения практики
6 Перечень компетенций формируемых в результате прохождения практики
7 Структура и содержание практики
7.1 Структура практики
7.2 Содержание практики
8 Профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике
9 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)
9.1 . Промежуточная аттестация по результатам прохождения практики
9.2 Процедура аттестации
10 Материально-техническое обеспечение практики
11 Кадровое обеспечение учебного процесса
11.1 Требование ФГОС
11.2 Кадровое обеспечение практики
12 Обеспечение учебного процесса
13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

ВВЕДЕНИЕ

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (квалификация (степень) «бакалавр», утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования от 11 августа 2020 г. № 936

В соответствии с ФГОС ВО практика является обязательным разделом основной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В программу практики в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования.

1 Цели практики

Целью практики является формирование у бакалавров компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение основами экономики, организации и планирования производства, охраны труда, организации гражданской обороны, умениями и навыками инженерно-технологической работы на производстве.

2 Задачи практики

Задачами практики являются:

- знакомство с общеинженерными службами предприятия
- знакомство с технологическим оборудованием предприятия
- знакомство с технологиями, применяемыми на предприятии
- знакомство с требованиями к поступающему сырью и готовой продукции

3 Место практики в структуре ОПОП

Ознакомительная практика относится к блоку 2 «Практика» ОПОП.

Освоение ознакомительной практики базируется на знаниях и умениях, полученных бакалаврами после освоения дисциплин блока 1 «Дисциплины (модули): Метрология и стандартизация, Процессы и аппараты пищевых производств, Общая технология отрасли.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

Перед прохождением практики студенты должны знать назначение и режимы общетехнологических операций применяемых при переработке молочного сырья, сущность процессов протекающих в ходе технологического процесса, основы работы оборудования, свойства сырья и готовой продукции, иметь начальные навыки оценки эффективности технологических процессов, готовность посещать перерабатывающие предприятия отрасли и применять полученные знания и навыки в профильных дисциплинах.

Знания, умения и навыки полученные при прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков служат основой изучения следующих дисциплин: технология молока и молочных продуктов, технологическое оборудование молочной отрасли

4 Тип и способ проведения практики

Практика технологическая.

Способ проведения – выездная

5 Место и время проведения практики

Технологическая практика организуется с выездом на предприятия, с которыми заключены прямые двухсторонние договоры на проведение практик. Время проведения практики – 6 семестр.

6 Перечень компетенций формируемых в результате прохождения практики:

В результате прохождения ознакомительной практики обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Реализовать процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2} Организовывает технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Совершенствовать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения
		ИД-2 _{ПК-2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Нормативы основных видов ресурсов	Расчета нормативов расхода основных видов ресурсов	Планирования рациональное использование основных видов ресурсов

Таблица 1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках практики

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Не знает режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Поверхностно знает режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Знает основные режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Знает все режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет реализовать процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Не умеет реализовать процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Слабо умеет реализовать процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет реализовать основные процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет реализовать все процессы производства продукции из сырья животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Не имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	

ПК-2 Руководит организацион- но- управленческ ой деятельность ю, организует рационально е использован ие основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Не знает принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Слабо знает принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Знает основные принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Твердо знает принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Не умеет организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Поверхностно умеет организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет формально организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет четко организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Не имеет навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет некоторые навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет основные навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет твердые навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	
	ИД-2 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает нормативы основных видов ресурсов	Не знает нормативы основных видов ресурсов	Поверхностно знает нормативы основных видов ресурсов	Знает основные нормативы основных видов ресурсов	Знает твердо нормативы основных видов ресурсов	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет рассчитывать нормативы расхода основных видов ресурсов	Не умеет рассчитывать нормативы расхода основных видов ресурсов	Умеет рассчитывать некоторые нормативы расхода основных видов ресурсов	Умеет рассчитывать главные нормативы расхода основных видов ресурсов	Умеет самостоятельно рассчитывать нормативы расхода основных видов ресурсов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки планирования рациональное использование основных видов ресурсов	Не имеет навыки планирования рациональное использование основных видов ресурсов	Имеет слабые навыки планирования рациональное использование основных видов ресурсов	Имеет твердые навыки планирования рациональное использование основных видов ресурсов	Имеет навыки самостоятельного планирования рациональное использование основных видов ресурсов	

Бакалавр по направлению подготовки должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции
- организация метрологического обеспечения технологических процессов
- использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции
- контроль соблюдения экологической безопасности производства
- подбор и размещение технологического оборудования;

В результате прохождения практики обучающийся должен собрать необходимый материал для написания отчета.

7 Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц (6 недель), 324 часов.

Таблица 2 – Разделы технологической практики, виды проводимых работ, формы контроля

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы и средства текущего и промежуточного контроля
1	Подготовительный	Выдача индивидуального задания на практику. Инструктаж по технике безопасности. Изучение литературы	Дневник практики
2	Производственный	Выполнение работ по программе производственной практики на рабочих местах	Дневник практики
3	Обработка и анализ полученной информации	Сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания	Индивидуальное задание, дневник практики
4	Подготовка и защита отчета	Оформление и защита отчета	Дифференцированный зачет

7.2 Содержание практики

Подготовительный этап. На этом этапе проводится инструктаж по технике безопасности и выдается индивидуальное задание на практику.

Производственный этап. Этот раздел включает: общее ознакомление с предприятием. Сырьевая зона предприятия. Основное технологическое оборудование приемки молока и его характеристика. Основные технологические операции приемно-аппаратного участка. Технологические операции и режимы, принятые при производстве выпускаемых продуктов. Технологические схемы производства. Обработка и анализ полученной информации включает: сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания.

Студенту перед прохождением практики выдается задание на практику

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Агротехнологический факультет**

ОП по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

УТВЕРЖДАЮ.

Руководитель ОП

_____ С.А. Коновалов

**ЗАДАНИЕ
НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПРАКТИКУ
по профилю**

«Технология мяса и мясных продуктов»

в рамках направления 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Бакалавр:	
Место практики:	
Установленные сроки прохождения практики:	
Продолжительность практики:	
Трудоемкость практики:	
1. Основные прикладные задачи, которые должны быть решены бакалавром в ходе практики	
1)	Ознакомление с предприятием.
2)	Изучение сырьевой зоны предприятия.
3)	Изучение основного технологического оборудования приемки молока и его характеристик.
4)	Изучение основных технологических операций приемно-аппаратного участка.
5)	Изучение технологических операций и режимов, принятых при производстве выпускаемых продуктов.
6)	Составление технологических схем производства
7)	Собрать и систематизировать практический материал для написания индивидуального задания и отчета
2. Индивидуальные задания руководителя в рамках практики	
3. Документы, предоставляемые на кафедру по итогам прохождения практики:	
Дневник практики бакалавра, заверенный на предприятии - месте практики подписью и печатью	
Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия, заверенный на предприятии- месте практики подписью и печатью	

Отчет о прохождении практики бакалавра
Срок сдачи указанного отчёта на выпускающую кафедру

Задание выдано

Руководитель практики _____

Задание к исполнению принял

Бакалавр _____

7.3 Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по практике

Индивидуальные задания

Задания формируются руководителями практики совместно с обучающимися на основе настоящей программы практики.

Задания обучающимся на практику оформляются по установленной форме и утверждаются руководителем практики.

Отчет по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является представленный обучающимся отчет о прохождении практики. Отчет о практике каждый обучающийся составляет самостоятельно. Содержание отчета определяется программой практики. Отчёт (с приложениями) должен свидетельствовать о решении поставленных задач практики. Он включает сведения о выполненной обучающимся работе; приобретенных им умениях и навыках.

Обязательными приложениями к отчёту о прохождении учебной практики, подтверждающими практическую деятельность обучающегося по получению первичных профессиональных умений и навыков являются:

- индивидуальное задание на практику;

8 Профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике

При прохождении студентами практики используются следующие технологии:

- *лекция-консультация* предполагает изложение материала по типу

«вопросы-ответы» или « вопросы-ответы -дискуссия»;

- *лекция-беседа или разговорная лекция* - идет чередование фрагментов лекции с вопросами и ответами (обсуждениями) слушателей или частичным выполнением самостоятельных практических или теоретических задач;

- *лекция-дискуссия* - преподаватель при изложении материала не только использует ответы слушателей на свои вопросы, но и организует свободный обмен мнениями в интервалах между логическими разделами.

Проведение «круглого стола»:

Блиц - опрос присутствующих в аудитории с целью согласования тематики и порядка работы.

Уточнение порядка и характера работы.

Ответы по существу поставленных вопросов.

Заслушивание мнения выступающих из аудитории.

Нахождение истины в ходе дискуссионного обсуждения.

9 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Аттестация проводится в форме защиты перед комиссией отчета о прохождении практики с выставлением ему дифференцированного зачёта.

На защиту предоставляются отчёты, допущенные руководителем практики (без замечаний или с замечаниями по существу практики или непосредственно к отчёту).

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, проходят практику в индивидуальном порядке.

Оценка (зачет) по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

9.1 . Промежуточная аттестация по результатам прохождения практики

Нормативная база проведения промежуточной аттестации:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полнокомплектную отчетную документацию.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

9.2 Процедура аттестации

Оценка выставляется обучающемуся по результатам проверки отчёта по практике и собеседования:

«**неудовлетворительно**» выставляется при условии, что обучающийся не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями;

«**удовлетворительно**» выставляется обучающемуся имеющему знания только основного материала, но не усвоившему его детали, испытывающему затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала;

«**хорошо**» выставляется обучающемуся, твердо знающему материал, грамотно и по существу излагающему его, не допускающему существенных неточностей при ответах на вопросы, правильно применяющему теоретические положения при решении практических задач, владеющему определенными навыками и приемами их выполнения;

«**отлично**» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал, дающему логичный и грамотный ответ. Обучающийся показывает знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентируется, отвечая на дополнительные вопросы, свободно справляется с поставленными задачами, правильно обосновывает принятые решения.

10 Материально-техническое обеспечение практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Компьютерный класс с выходом в интернет	Аудитория для проведения самостоятельных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Компьютеры с

	программным обеспечением
Учебные лаборатории лекционного типа , семинарского типа	Специализированная учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук); стационарный экран Специализированная учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, мебель специализированная.

11 Кадровое обеспечение учебного процесса

11.1 Требование ФГОС

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

12 Обеспечение учебного процесса

12.1. Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по практике обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

12.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по практике и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для ее проведения, представлены в п.13.

12.3. Обеспечение учебного процесса по практике для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик определяется в соответствии с особенностями состояния здоровья и требованиями по доступности.

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

12.4 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы практики могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для освоения практики	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2

Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Текст] : учебник : в трех книгах / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин. - [2-е изд., перераб. и доп.]. - Барнаул : Апостроф, 2019. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 1. - 2019. - 353 с. - ISBN 978-5-9500917-6-6 (Кн. 1)	НСХБ
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Текст] : учебник : в трех книгах / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин. - [2-е изд., перераб. и доп.]. - Барнаул : Апостроф, 2019. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 2. - 2019. - 340, [1] с. - ISBN 978-5-9500917-8-0 (Кн. 2)	НСХБ
Лисин, П. А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов : пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники / П. А. Лисин, К. К. Полянский, Н. А. Миллер. Под общей ред. проф. К. К. Полянского - Санкт-петербург : ГИОРД, 2011. - 136 с. - ISBN 978-5-98879-106-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791065.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/17122. - ISBN 978-5-16-010051-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1353318 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Вопросы питания : научно-практический журнал - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 1932 -	НСХБ
Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2021. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010304-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1353319 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168710 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал - Москва : [б. и.], 1934 -	НСХБ
Пищевая промышленность : научно-производственный журнал - Москва : Пищевая промышленность, 1930 -	НСХБ
Справочник технолога молочного производства . — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2002 — Т. 7 : Оборудование молочных предприятий : (справочник-каталог) / В. А. Самойлов, П. Г. Нестеренко, О. Ю. Толмачев. - 2004. - 828 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры — Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2002 - Т. 2 : Масло коровье и комбинированное : справочное издание / Л. И. Степанова. - 2003. — 330 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры — Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2002 - Т. 3 : Сыры : справочное издание / ред. Г. Г. Шилер. - 2005. - 502 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2002 - Т. 4 : Мороженое / Т. П. Арсеньева ; под ред. К. К. Горбатовой. - 2003. — 178 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2002 - Т. 5 : Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки : справочное издание / А. Г. Храмов, С. В. Василисин. - 2004. — 567 с.	НСХБ

Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры – Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2002 - Т. 6 : Технология детских молочных продуктов : справочное издание / В. В. Кузнецов, Н. Н. Липатов. - 2005. – 506 с.	НСХБ
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, 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 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-1146-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167914 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Юнусов, Г. С. Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования. Курсовое проектирование : учебное пособие / Г. С. Юнусов, А. В. Михеев, М. М. Ахмадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1216-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167904 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения практики**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы	
Наименование	Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»	http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система Znanium.com	http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)	http://www.studentlibrary.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:	
Сайт журнала «Молочная промышленность»	www.moloprom.ru
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»	http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya/
Сайт журнала "Сыроделие и маслоделие"	http://www.moloprom.ru/reader/magcheese/
Сайт журнала "Пищевая промышленность"	http://www.foodprom.ru
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq

**Информационные технологии,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по практике**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины	
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ	Подготовка отчета.
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса	

Наименование справочной системы		Доступ
Сводная энциклопедия Википедия		http://ru.wikipedia.org/wiki/
«Гарант»		Учебные аудитории университета http://www.garant.ru
«Консультант+»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Самостоятельная работа студента
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru/course/view.php?id=4417	Самостоятельная работа студента

1. Рассмотрение и одобрена:

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии;
протокол № 9 от 20.05.2021
Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент С.А. Коновалов

б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
протокол № 11 от 24.05.2021
Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент Н.В. Стрельчик

2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:

Начальник цельномолочного цеха, «Манрос М» филиала АО «Вимм-Билль-Данн»
Е.М. Квиткова

3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к программе практики в составе ОПОП**

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

**Методические указания для обучающихся
по прохождению практики
представлены отдельным документов**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Агротехнологический факультет**

ОПОП по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б2.В.2.01(У) Технологическая практика

Направленность «Технология мяса и мясных продуктов»

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	продуктов питания и пищевой биотехнологии	
Разработчик, канд. техн. наук, доцент		Д.М. Фиалков
Омск		

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Реализовать процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-2} Организовывает технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Принципы организации технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения
		ИД-2 _{ПК-2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	Нормативы основных видов ресурсов	Расчета нормативов расхода основных видов ресурсов	Планирования рациональное использование основных видов ресурсов

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент	
	Наименование	
1. Средства для входного контроля	Не предусмотрено	
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов		
	Перечень индивидуальных заданий на практику	

ВАРС	
3. Средства для текущего контроля	
4. Средства для рубежного контроля	
5. Средства для промежуточной аттестации бакалавров по итогам изучения дисциплины	
	Перечень примерных вопросов задаваемых при защите отчета

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Не знает режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Поверхностно знает режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Знает основные режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Знает все режимы технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет реализовать процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Не умеет реализовать процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Слабо умеет реализовать процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет реализовать основные процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет реализовать все процессы производства продукции из сырья животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Не имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет навыки контролировать протекания процессов производства продукции из сырья животного происхождения	
ПК-2 Руководит организацией	ИД-1 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает принципы организации технологических процессов	Не знает принципы организации технологических процессов производства	Слабо знает принципы организации технологических процессов	Знает главные принципы организации технологических процессов производства	Твердо знает принципы организации технологических процессов производства	Защита отчета

управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов			производства продукции из сырья животного происхождения	продукции из сырья животного происхождения	производства продукции из сырья животного происхождения	продукции из сырья животного происхождения	продукции из сырья животного происхождения	
		Наличие умений	Умеет организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Не умеет организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Поверхностно умеет организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет формально организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	Умеет четко организовывать технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Не имеет навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет некоторые навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет основные навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	Имеет твердые навыки совершенствования технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	
	ИД-2пк-2	Полнота знаний	Знает нормативы основных видов ресурсов	Не знает нормативы основных видов ресурсов	Поверхностно знает нормативы основных видов ресурсов	Знает основные нормативы основных видов ресурсов	Знает твердо нормативы основных видов ресурсов	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет рассчитывать нормативы расхода основных видов ресурсов	Не умеет рассчитывать нормативы расхода основных видов ресурсов	Умеет рассчитывать некоторые нормативы расхода основных видов ресурсов	Умеет рассчитывать главные нормативы расхода основных видов ресурсов	Умеет самостоятельно рассчитывать нормативы расхода основных видов ресурсов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки планирования рациональное использование основных видов ресурсов	Не имеет навыки планирования рациональное использование основных видов ресурсов	Имеет слабые навыки планирования рациональное использование основных видов ресурсов	Имеет твердые навыки планирования рациональное использование основных видов ресурсов	Имеет навыки самостоятельного планирования рациональное использование основных видов ресурсов	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств позволяет оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций, описание показателей, шкал и критериев оценивания.

Фонд оценочных средств по практике включает:

- разработку индивидуального задания по теме;
- оформление и защиту отчета по практике.

Отчет о прохождении практики должен включать:

Отчет о прохождении практики должен включать:

- Титульный лист;
- содержание;
- введение;
- производственная часть;
- выводы по материалам практики;
- список использованной литературы;

Примеры индивидуальных заданий для студентов по практике

1. Разработки новой продукции на предприятии.
2. Технология и технологическая линия производства молочных продуктов с функциональными ингредиентами.
3. Технология и технологическая линия производства кефира.
4. Технология и технологическая линия производства йогурта.
5. Технология и технологическая линия производства простокваши.
6. Технология и технологическая линия производства сметаны.
7. Технология и технологическая линия производства творога.
8. Основное технологическое оборудование для тепловой обработки молока.
9. Основное технологическое оборудование для механической обработки молока.
10. Основное технологическое оборудование для фасования продуктов на предприятии.
11. Мойка и дезинфекция оборудования.
12. Камеры для выдержки и хранения молочных продуктов.
13. Основные функции приемной лаборатории.
14. Основные функции химической и бактериологической лабораторий.
15. Организация сбыта продукции на предприятии.
16. Мероприятия по обеспечению качества готовой продукции.
17. Холодильное хозяйство комбината.
18. Технологический план производства (по разным видам молочных продуктов).

Отчет представляется в печатном виде на листах стандартного формата. Отчет должен иметь титульный лист, оглавление с указанием раздела отчета. Весь материал должен быть сброшюрован и пронумерован.

Объем работы колеблется от 10 до 15 печатных листов, выполненных через полтора интервала на стандартных листах формата А4.

Для отчета по учебной практике на компьютере, используется начертание шрифта «Times New Roman», кегль № 14. Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие параметры (поля) страницы: левое поле – 20 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее поля – 20 мм.

Титульный лист оформляется по образцу. Обучающийся готовит презентацию по результатам практики, защищает отчет по производственной практике для получения зачета.

Последовательность изложения должна соответствовать указаниям настоящей программы.

При составлении и оформлении отчета по практике производственной рекомендуется использовать следующие нормативные документы:

ГОСТ 2.105–95. ЕСКД. Общие требования к текстовым документам. ГОСТ 7.32–2001.

СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. ГОСТ 7.1–84. СИБИД. ГСИ.

Библиографическое описание документа:

общие требования и правила составления.

ГОСТ 8.417–81. ГСИ. Единицы физических величин.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

Агротехнологический факультет

ОП по направлению 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

ДНЕВНИК

учебной практики

бакалавра _____ группы _____ курса
Направления _____

(Ф. И.О. бакалавра)

Приказ ректора университета о направлении на практику от _____ г. № _____

База практики _____

Адрес: _____

Руководитель практики от организации _____

(Фамилия И.О.)

Должность _____

Телефон _____

ОТМЕТКИ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Прибыл на практику «_____»_____

_____года подпись р

печать организации

Выбыл с практики «_____»_____

_____года подпись р

печать организации

ОТМЕТКИ О ПРОДЛЕНИИ ПРАКТИКИ

Практика продлена с «_____»_____г. по «_____»_____г.
за счет _____ по причине _____

подпись руководителя практики
«_»_____»

года _____

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ

Дата	Тема практики (по программе)	Место выполнения работы	Краткое описание выполненной работы	Отметка руководителя практики о качестве выполнения работы

2) Характеристика (отзыв) руководителя практики от организации.

В характеристике (отзыве) должны быть указаны:

- полное наименование организации,
- должность, на которой обучающийся проходил практику,
- сроки практики,
- основные направления деятельности обучающегося,
- оценка его деятельности в период практики,
- какие компетенции приобрел обучающийся в период практики,
- печать и подпись руководителя практики от предприятия (или руководителя предприятия).

Для защиты отчета по практике обучающиеся отвечают на вопросы комиссии по защите отчетов

Контрольные вопросы:

1. Анализ применяемых современных технологий и оценка их эффективности.

2. Химический состав, органолептические и физико-химические свойства поступающего на предприятие сырья.
3. Современные методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.
4. Способы повышения качества и пищевой ценности молочных продуктов применяемые на предприятии.
5. Ассортимент кисломолочных продуктов на предприятии, их пищевая ценность.
6. Технологические процессы получения молочных продуктов
7. Особенности технологического процесса приготовления различных видов молочной продукции.
8. Применение пищевых добавок в технологии молочных продуктов
9. Требования, предъявляемые к качеству дополнительного сырья для молочных продуктов
10. Учет и анализ расхода сырья и упаковочных материалов.
11. Использование плодово-ягодного сырья в технологии молочных продуктов
12. Теплоэнергоснабжение предприятия
13. Процессы в холодильных машинах

Шкала и критерии оценивания

Оценка выставляется обучающемуся по результатам публичного обсуждения и защиты отчета по практике:

Оценка «отлично» выставляется при условии грамотного и логически стройного ответа на вопросы по программному материалу практики с учетом характерных особенностей для данной практики; за полное содержание и оформление отчета в соответствии с требованиями ГОСТ к оформлению текстовых документов.

Оценка «хорошо» выставляется при условии достаточно полного ответа на вопросы по программному материалу практики; за незначительное сокращение содержания отчета и несоблюдение некоторых требований при его оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии неуверенных ответов на вопросы по программному материалу, допущенные неточности при ответах, не полное содержание отчета и несоблюдение основных требований при его оформлении.

Шкала и критерии оценивания

Оценка выставляется обучающемуся по результатам публичного обсуждения и защиты отчета по практике:

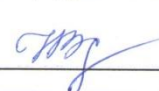
Оценка «отлично» выставляется при условии грамотного и логически стройного ответа на вопросы по программному материалу практики с учетом характерных особенностей для данной практики; за полное содержание и оформление отчета в соответствии с требованиями ГОСТ к оформлению текстовых документов.

Оценка «хорошо» выставляется при условии достаточно полного ответа на вопросы по программному материалу практики; за незначительное сокращение содержания отчета и несоблюдение некоторых требований при его оформлении.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии неуверенных ответов на вопросы по программному материалу, допущенные неточности при ответах, не полное содержание отчета и несоблюдение основных требований при его оформлении

Контрольные вопросы:

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств практики Б2.В.02.01(П) Технологическая практика
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент  С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент  Н.В. Стрельчик
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом
Начальник цельномолочного цеха, «Манрос М» филиала АО «Вимм-Билль-Данн»  Е.М. Квиткова



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН