



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

«Утверждаю»
Проректор по УР
Бурмистров А.В.
«10» 10 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по производственной практике
студентов очной формы обучения

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки Технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр
(бакалавр, магистр, специалист)

Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет пищевых технологий
Кафедра Технологии мясных и молочных продуктов (ТММП)

Практика : производственная - 2 нед. (семестр 6)

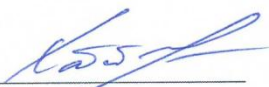
Казань, 2017 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований ФГОС ВО для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного приказом Минобрнауки № 199 от 12 марта 2015 г. и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки по профилю "Технология мяса и мясных продуктов" в соответствии с учебным планом, утвержденным 1.06.2015.

(дата, год)

Типовая рабочая программа отсутствует. Рабочая программа разработана для бакалавров 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 годов набора.

Разработчик программы:
профессор
(должность)


(подпись)

Р.Э.Хабибуллин
(И.О. Фамилия)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТММП, протокол от «29» августа 2017 г. № 1.

Зав. кафедрой ТММП
(должность)


(подпись)

Г.О.Ежкова
(И.О. Фамилия)

«Проверил»

Зав. учебно-произв. практикой студентов
(должность)

(подпись)

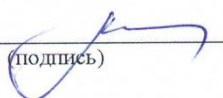


Г.Н.Пахомова
(И.О. Фамилия)

« 29 » 08 2017 г

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании методической комиссии по интеграции учебного процесса с производством
« 29 » 08 2017 г., протокол № 12

Председатель комиссии


(подпись)

И.А. Липатова

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Блок 2 "Практика" включает производственную практику, которая имеет целью закрепление полученных в вузе теоретических и практических знаний и ознакомление с организацией и технологией производства.

В соответствии с ФГОС ВО для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и профилю подготовки "Технология мяса и мясных продуктов", установлен в качестве **основных способов проведения** практики выездной и стационарный.

Выездные практики проводятся вне населенного пункта, в котором расположена организация, а осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО «КНИТУ» и предприятиями, организациями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарные практики осуществляются в учебно-научных лабораториях кафедры ТММП или на профильных предприятиях, расположенных в г. Казани.

Форма проведения практики дискретная, т.е. путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики;

2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения производственной практики бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и профилю подготовки "Технология мяса и мясных продуктов" должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

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

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

ПК-7 - способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

ПК-9 - готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

ПК-10 - готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

ПК-12 - готовность выполнять работы по рабочим профессиям;

ПК-14 - готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;

ПК-17 - готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;

ПК-18 - способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;

ПК-22 - способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий;

ПК-30 - готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию.

3. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Практика является обязательным блоком основной образовательной программы подготовки бакалавров: Б.2 Блок "Практика", Б.2.П.1 - производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

Программа производственной практики строится на предпосылке, что обучающиеся владеют знаниями, полученными ранее при изучении дисциплин:

Б1.Б.14 -Общая микробиология и общая санитарная микробиология;

Б1.Б.17 - Общая технология мясной отрасли;

Б1.Б.18- Процессы и аппараты пищевых производств;

Б1.В.ОД.12 - Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов;

Б1.В.ОД.13 - Технологическое оборудование отрасли;

Б1.В.ДВ.7- Пищевые добавки и улучшители / Биотехнология обезвреживания отходов.

Полученные в ходе прохождения производственной практики знания, навыки, умения являются базой для изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.14 Общая микробиология и общая санитарная микробиология

Б1.Б.16 Биологическая безопасность пищевых систем

Б1.В.ОД.16 Технология мяса и мясных продуктов

Б1.В.ОД.17 Колбасное производство и полуфабрикаты

Б1.В.ДВ.8.1 Производственный учет и отчетность

Б1.В.ДВ.8.2 Научная организация труда в мясной промышленности

Б1.В.ДВ.10.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Б1.В.ДВ.10.2 Основы гигиены и санитарии

4. Время проведения производственной практики

Объем производственной практики (в зачетных единицах) и ее продолжительность (в часах и неделях) составляет 3 ЗЕТ, или 108 ак.часов, или 2 недели в 6 семестре.

5. Содержание практики

Руководитель практики составляет рабочий график (план) проведения практики, разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики.

В соответствии с ФГОС ВО для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и профилю подготовки "Технология мяса и мясных продуктов", предусмотрена следующая программа практики:

1. подготовительный этап, включая инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии,
2. основной этап,
3. отчетный этап (Таблица 1)..

Таблица 1 - Содержание и основные этапы производственной практики

Разделы (этапы) производственной практики и их содержание	Объем разделов	Формы контроля, аттестации
---	----------------	----------------------------

	ла (эта- па), ч	
1	2	3
Назначение руководителя практики от предприятия и его представление практиканту, ознакомление с режимами работы предприятия и внутренним распорядком, проведение инструктажа по технике безопасности	4	Тестирование
Знакомство с цехами и технологическими процессами производства продукции на пищевом предприятии	16	Ведение дневника практиканта
Изучение и ведение документов при приемке и отпуске сырья, материалов в производственные цехи	32	Ведение дневника практиканта
Работа в цехах предприятия: изучение организации производственных потоков, составление схем передачи сырья от операции к операции; работы технологических линий и отдельных ее участков; принципов работы машин и механизмов составление рабочей карты загрузки машин и аппаратов	48	Ведение дневника практиканта
Работа в производственной лаборатории: ознакомление с методами анализа сырья, готовой продукции, промежуточного контроля, оценкой качества продукции, ведением журналов контроля качества; изучение порядка проведения дегустации, ведения журналов дегустации и контроля	48	Ведение дневника практиканта
Освоение одной из специальностей технологического процесса или контрольных подразделений	44	Ведение дневника практиканта
Систематизация фактического собранного материала для написания отчёта	24	Отчет по производственной практике
Итого	216	Дифференцированный зачет по отчету

6. Формы отчетности по производственной практике

По итогам прохождения производственной практики обучающийся в течение 1 месяца после начала обучения подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

1. индивидуальное задание на производственную практику (Приложение №1);
2. отчет по производственной практике (Приложение № 2);
3. дневник по производственной практике (Приложение № 3);
4. отзыв о выполнении программы производственной практики (Приложение № 4);
5. путевку на прохождение производственной практики (Приложение №5);

Студент должен составить письменный отчет о прохождении производственной практики и сдать его на кафедру (вместе с дневником, отзывом-характеристикой, путевкой и индивидуальным заданием) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Отчет по производственной практике должен содержать краткое изложение всех вопросов, включенных в программу практики.

Отчет выполняется в печатном виде с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегля 12–14 пт, общим объемом 5-10 страниц формата А4.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титulyном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру. Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, они включаются в общую нумерацию.

Содержание текста отчета может быть разделено на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

Защита отчета производится на кафедре перед руководителем практики от университета. Срок сдачи отчета по практике - в течение 1 месяца после начала обучения, т.е. 1 октября текущего года.

7. Промежуточная аттестация обучающихся по производственной практике

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом и аттестуется преподавателем по системе дифференцированного зачета.

Срок аттестации - 1 октября текущего учебного года.

Для оценки знаний, полученных в ходе прохождения преддипломной практики, используется рейтинговая система оценки знаний обучающихся на основании «Положения о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса» (Утверждено решением УМК Ученого совета ФГБОУ ВПО «КНИТУ», протокол № 12 от 24.10.2011).

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется в соответствии с семестровым рейтинговым баллом по 100-бальной шкале.

Форма контроля	Максимальное количество баллов
Посещаемость	10
Отзыв (характеристика) руководителя практик	10
Полнота обработки студентом индивидуального задания для прохождения практики	5
Результаты собеседования для контроля выполнения студентом самостоятельной работы	15
Качество, полнота, правильность оформления отчета	20
Промежуточная аттестация (дифф. зачет) – защита отчета	40
Итого	100

Для получения дифференцированного зачета семестровый балл должен быть выше минимального (от 50 до 100), при этом вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х балльную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 73 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 72 баллов – «удовлетворительно»

- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

На основании отчетной документации, сданной обучающимся на кафедру по окончании практики, преподаватель-руководитель практики принимает решение о допуске обучающегося к защите отчета по практике.

При выставлении зачета по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, характеристика, данная руководителем практики, содержание, оформление и защита отчета. Студенты, не выполнившие программу практики и получившие неудовлетворительную оценку, направляются на практику повторно.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

8.1 Основная литература

Основные источники информации	Количество экземпляров
Беляев А. И. Ресурсосберегающие технологии производства говядины / А. И. Беляев, И. Ф. Горлов // Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук . - 2010. - № 3. - С. 10-14	Научная Электронная Библиотека (НЭБ) http://elibrary.ru/item.asp?id=14451945
<u>Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе</u> Издательство "Лань" 2012, страниц 352	ЭБС «Лань» https://e.lanbook.com/book/4313#book_name Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
<u>Ли, Геннадий Тихонович</u> Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с.	ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=597714 Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
<u>Ли, Геннадий Тихонович</u> Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 271 с.	ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=718265 Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
<u>Ли, Геннадий Тихонович</u> Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V. Тестовые материалы [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 138 с.	ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=720403 Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
Пономарев, В.Я. Современные технологии переработки мясного сырья: учебное пособие [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.Я.Пономарев, Г.О.Ежкова, Э.Ш.Юнусов [и др.]. - Электрон. дан. - Казань: КНИТУ (Казанский национальный исследовательский технологический университет), 2013. - 152 с.	ЭБС «Лань» http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=73422 доступ из любой точки интернет после регистрации по IP адресов КНИТУ
<u>Русяева Е. Т.</u> Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции :лаб. практикум. Ч. 1 : Мясо: лабораторный практикум / Русяева Е.Т., Борознин В.А., Родина А. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 104 с.	ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=615072 Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
<u>Сафронова Т. Н.</u> Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/ Сафронова Т.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с.: ISBN 978-5-7638-3159-7	ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=549849 Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ

Чикалев А. И. Производство и переработка продукции животноводства/Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 186 с.: 60х90 1/16 (Переплёт 7БЦ) ISBN 978-5-906818-03-4	ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=536126 Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
--	---

8.2 Дополнительная литература

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
Данильчук Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 174 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (обложка) ISBN 978-5-16-010563-5, 40 экз.	ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493578 Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
Ежкова Г.О., Пономарев В.Я.; Решетник О.А. Технология повышения качества мясного сырья PSE и DFD на организменном и тканевом уровнях Казань, КГТУ, 2007. - 211с.	5 экз. в УНИЦ КНИТУ
Климов М. С. Николаенко, В.П. Технология применения препаратов на основе солей четырехзамещенного аммония в промышленном птицеводстве [Электронный ресурс] : монография / В.П. Николаенко, М.С. Климов, А.В. Михайлова. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 130 с.: ил. - ISBN 978-5-9596-0939-9.	ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=514834 Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.
Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.: 60х90 1/16. - (Высшее образование: Магистратура). (п) ISBN 978-5-16-006714-8, 500 экз.	ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=405422 Доступ с любой точки интернет после регистрации по IP-адресам КНИТУ.

Кроме того, при написании отчета по преддипломной практике предполагается обращение к публикациям отечественных периодических изданий – в отраслевых журналах:

1. «Известия вузов. Пищевая технология»,
2. «Пищевая промышленность»,
3. «Мясные технологии»
4. «Мясная индустрия
5. «Мясная промышленность
6. «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»,
7. «Вопросы питания»,
8. «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»,
9. «Стандарты и качество»,
10. «Упаковка в пищевой промышленности».

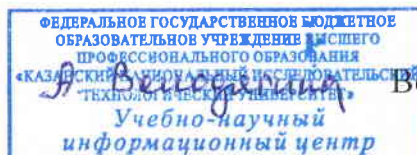
8.3 Электронные источники информации

1. Мясные технологии <http://www.meatbranch.com/>

2. Мясная индустрия <http://meatind.ru/>
3. Мясная промышленность <http://www.meatindustry.ru/>
4. Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа:<http://elibrary.ru>
5. Сайт ВНИИМП <http://www.vniimp.ru/>
6. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа:<http://www.biblio-online.ru>
7. ЭБС «РУКОНТ» – Режим доступа:<http://rucont.ru>
8. ЭБС «IPRbooks» – Режим доступа:<http://www.iprbookshop.ru>
9. ЭБС «Лань» – Режим доступа:<http://e.lanbook.com/books/>
10. ЭБС «КнигаФонд» – Режим доступа:www.knigafund.ru
11. ЭБС «БиблиоТех» – Режим доступа:<https://kstu.bibliotech.ru>

Согласовано:

Зав. Сектором комплектования



Володягина А.А.

9. Материально-техническое обеспечение практики

Цеха и лаборатории профильных производственных предприятий.

Учебные лаборатории кафедры «Технология мясных и молочных продуктов» оснащены всем необходимым оборудованием для проведения педагогической практики бакалавров.

Материально-техническая база кафедр включает комнаты В-224; К-111; К-112; К-422; К-115; К-113; К-114, из которых:

- 2 лекционные аудитории;
- 4 учебные лаборатории;
- 1 компьютерный класс, оснащенный компьютерами с лицензионным программным обеспечением (Microsoft Windows, Microsoft Office).

Учебные лаборатории кафедры «Технология мясных и молочных продуктов», которые оснащены необходимым оборудованием: спектрофотометр, фотоколориметр, рН-метр, микроскопы световые, БИК-анализатор "Инфралюм ФТ-12", микротом с замораживающим столиком, микроскоп биологический с полным набором насадок, холодильники, термостаты воздушные и водные, сушильные шкафы, автоклав, дистилляторы, центрифуги, ареометры, магнитные мешалки, вискозиметры, весы аналитические и технические, лабораторный куттер, мясорубка, пароконвектомат.



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет пищевых технологий
Кафедра Технологии мясных и молочных продуктов (ТММП)

Срок практики _____

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ

Студента _____
(Ф.И.О.)

Тема _____

Зав. каф. _____ (_____)
подпись (Ф.И.О.)

Задание принял _____ (_____) _____

подпись (Ф.И.О.)



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет пищевых технологий
Кафедра Технологии мясных и молочных продуктов (ТММП)

ОТЧЕТ

по производственной практике

(название предприятия, организации, учреждения)

на тему _____

Выполнил студент _____

(Фамилия И.О., подпись)

Руководитель практики
от предприятия, _____

организации, (Фамилия И.О., подпись)

учреждения

Руководитель практики
от кафедры _____

(Фамилия И.О., подпись)

Казань _____ г

Ф.И.О



МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет пищевых технологий
Кафедра Технологии мясных и молочных продуктов (ТММП)

ДНЕВНИК

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Студента _____
(название института, факультета)

специальности _____ группы _____

(Ф.И.О.)

Казань _____ г.

УЧЕТ РАБОТЫ СТУДЕНТА

ДАТА	ВРЕМЯ	КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Проверил руководитель практики
от предприятия
(организации, учреждения)

(Ф.И.О., должность)

Подпись _____

М.П.

Дата _____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

ОТЗЫВ

[illegible]

Подпись

М.П.

Казанский национальный исследовательский технологический уни-

верситет

П У Т Е В К А

на производственную практику

Студент(ка) _____ гр.

№ _____

Факультета _____

Специальности

В соответствии с договором № _____ от _____

20__г.

Направляется для прохождения _____ практики

с _____ по _____

в _____

(наименование предприятия)

М. П.

Декан

Заведующий кафедрой

(Подпись)

(Подпись)

Прибыл на практику

_____ 20__ г.

М. П. _____

Выбыл с практики

_____ 20__ г.

М. П. _____

Инструктаж на рабочем месте проведен _____ 20__ г.

(подпись должностного лица, проводившего инструктаж)

Отзыв о работе практиканта _____

Оценка по практике _____

Руководитель практики

от предприятия

(подпись)

Руководитель практики

от кафедры

(подпись)



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО КНИТУ)

Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет пищевых технологий
Кафедра Технологии мясных и молочных продуктов (ТММП)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации
по производственной практике
по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхожде-
ния»
по профилю подготовки "Технология мяса и мясных продуктов"
бакалавр
квалификация

Казань, 2016

УТВЕРЖДЕНО

на заседании кафедры-разработчика ТММП

«29» августа 2017 г., протокол № 1

Заведующий кафедрой

подпись


Г.О. Ежкова
И.О. Фамилия

«29» августа 2017 г.

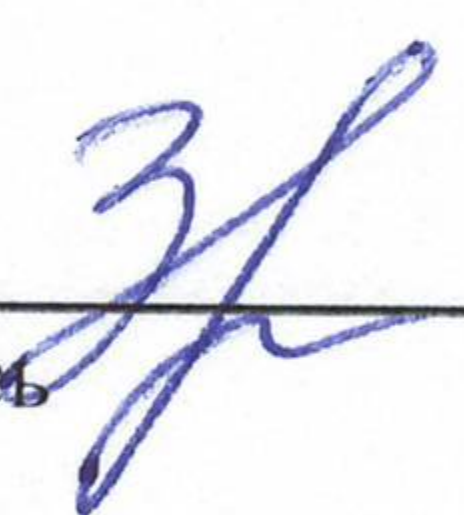
СОГЛАСОВАНО:

Эксперты:

1. Сироткин А.С., профессор
Ф.И.О., должность,

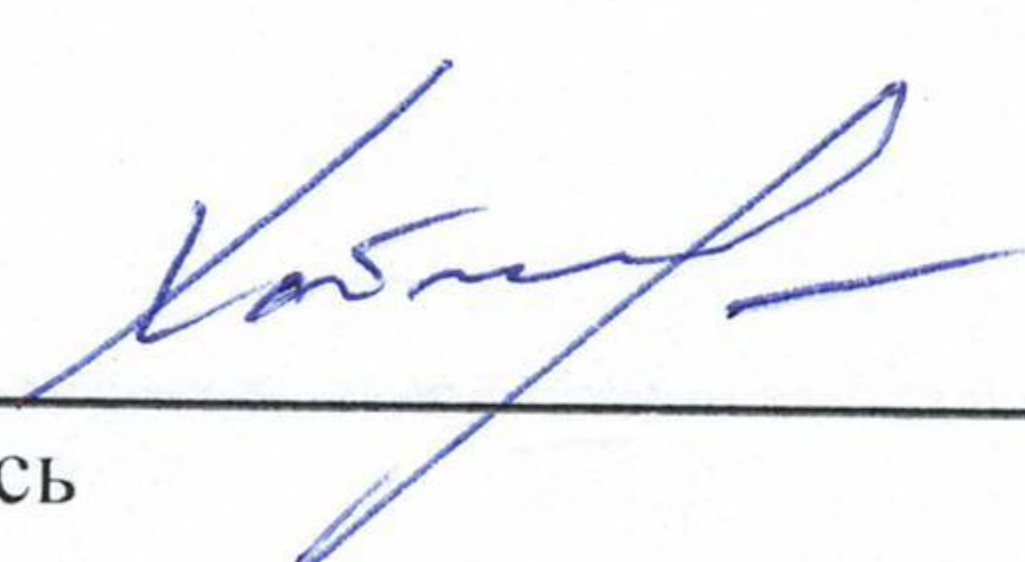

подпись

2. Мингалеева З.Ш., профессор
Ф.И.О., должность,


подпись

СОСТАВИТЕЛЬ:

Хабибуллин Р.Э., профессор
Ф.И.О., должность,


подпись

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Этапы формирования компетенции	Формируемые компетенции	Содержание компетенции	Оценочные средства
Подготовительный	ПК-1 ПК-10	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;	Отчет по практике
основной этап	ПК-4 ПК-7 ПК-9 ПК-12 ПК-14 ПК-22	способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области; способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; готовность выполнять работы по рабочим профессиям; готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем; способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий;	Отчет по практике
заключительный этап	ПК-18 ПК-30	способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков; готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию.	Отчет по практике
подготовка отчета по практике	ПК-17	готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Отчет по практике

Перечень оценочных средств

№	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Отчет по практике	Письменная работа, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения учебной и производственной	Структура отчета

		практики. Отчет по производственной практике готовится индивидуально. Цель отчета – осознать и зафиксировать профессиональные и социально-личностные компетенции, приобретенные студентом при прохождении практики.	
2	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению результатов прохождения практики. Выступление производится в виде отчета о практике.	Тематика докладов, сообщений
3	Круглый стол, дискуссия	Производится во время отчета о практике в форме ответов и вопросов от студентов-участников круглого стола.	Перечень тем для проведения круглого стола, дискуссии

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапах их формирования с описанием шкал оценивания

Этап формирования компетенции	Индекс компетенции	Уровни освоения компетенции
Подготовительный	ПК-1	Пороговый Знает: некоторые виды нормативно-технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил; Умеет: использовать отдельные виды нормативно-технической документации при работе на рабочих местах по производству пищевой продукции животного происхождения Владеет: в целом навыками работы с НТД по производству пищевых продуктов животного происхождения. Продвинутый Знает: в основном, но с отдельными пробелами, виды нормативно-технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил; Умеет: в целом использовать виды нормативно-технической документации при работе на рабочих местах по производству пищевой продукции животного происхождения; Владеет: навыками работы с НТД по производству пищевых продуктов животного происхождения. Превосходный Знает: уверенно и систематически современные виды нормативно-технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил; Умеет: использовать практически все виды нормативно-технической документации при работе на рабочих местах по производству пищевой продукции животного происхождения. Владеет: уверенно навыками работы с НТД по производству пищевых

	ПК-10	продуктов животного происхождения. Пороговый Знает: некоторые виды технологического оборудования в производстве пищевых продуктов животного происхождения, отдельные приборные техники и ряд новых методов исследований. Умеет: в целом использовать имеющиеся знания при освоении новых видов технологического оборудования, применять основные приборные техники и основные методы исследований в производстве пищевых продуктов животного происхождения,. Владеет: в целом навыками работы на отдельных видах технологического оборудования, основными приборными техниками и основными методами исследований в производстве пищевых продуктов животного происхождения,. Продвинутый Знает: в целом, но с отдельными пробелами виды технологического оборудования, приборные техники и новые методы исследований в производстве пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: в целом, но с отдельными пробелами, использовать имеющиеся знания при освоении новых видов технологического оборудования, применять приборные техники и методы исследований в производстве пищевых продуктов животного происхождения,. Владеет: в целом, но с отдельными пробелами, навыками работы на всех видах технологического оборудования, приборными техниками и методами исследований в производстве пищевых продуктов животного происхождения. Превосходный. Знает: все и систематически современные виды технологического оборудования, приборные техники и новые методы исследований в производстве пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: системно использовать имеющиеся знания при освоении новых видов технологического оборудования, применять приборные техники и методы исследований в производстве пищевых продуктов животного происхождения,. Владеет: уверенными навыками работы на всех видах технологического оборудования, приборными техниками и методами исследований в производстве пищевых продуктов животного происхождения.
основ- ной этап	ПК-4	Пороговый Знает: основные метрологические принципы инструментальных измерений в производстве пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: фрагментарно применять метрологические принципы инструментальных измерений для организации контроля сырья животного происхождения и пищевых продуктов Владеет: Определенными навыками выбора и применения видов инструментальных измерений для контроля сырья животного происхождения и пищевых продуктов; Продвинутый Знает: в целом, но с отдельными пробелами метрологические принципы инструментальных измерений в производстве пищевых продук-

		тов животного происхождения. Умеет: в целом, но с отдельными пробелами применять метрологические принципы инструментальных измерений для организации контроля сырья животного происхождения и пищевых продуктов Владеет: В целом уверенно, но с отдельными пробелами, навыками выбора и применения видов инструментальных измерений для контроля сырья животного происхождения и пищевых продуктов; Превосходный. Знает: системно метрологические принципы инструментальных измерений в производстве пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: применять метрологические принципы инструментальных измерений для организации контроля сырья животного происхождения и пищевых продуктов Владеет: Уверенными навыками выбора и применения видов инструментальных измерений для контроля сырья животного происхождения и пищевых продуктов; Пороговый Знает: основные нормы расхода основного, вспомогательного сырья и вспомогательных материалов для производства пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: в целом рассчитывать плановые и отчетные расходные показатели основного, вспомогательного сырья и вспомогательных материалов при производстве пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: определенными навыками расчета материальных балансов отдельных технологических этапов производства пищевых продуктов животного происхождения. Продвинутый Знает: большинство расчетных норм расхода основного, вспомогательного сырья и вспомогательных материалов для производства пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: в целом рассчитывать плановые и отчетные расходные показатели основного, вспомогательного сырья и вспомогательных материалов при производстве пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: в целом, но с определенными пробелами, навыками расчета материальных балансов отдельных технологических этапов производства пищевых продуктов животного происхождения. Превосходный. Знает: системно расчетные нормы расхода основного, вспомогательного сырья и вспомогательных материалов для производства пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: рассчитывать с определенными пробелами плановые и отчетные расходные показатели основного, вспомогательного сырья и вспомогательных материалов при производстве пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: уверенными навыками расчета материальных балансов отдельных технологических этапов производства пищевых продуктов животного происхождения и производства в целом.
ПК-7		

	ПК-9	Пороговый Знает: основные нормируемые показатели экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; Умеет: в целом экспериментально определять и рассчитывать показатели экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; Владеет: определенными навыками расчета требуемых показателей и подготовки заключения об экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; Продвинутый Знает: в целом полностью, но с определенными пробелами, нормируемые показатели экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; Умеет: в целом полностью, но с определенными пробелами, экспериментально определять и рассчитывать показатели экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; Владеет: достаточными навыками расчета требуемых показателей и подготовки заключения об экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; Превосходный. Знает: системно и полностью нормируемые показатели экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; Умеет: уверенно экспериментально определять и рассчитывать показатели экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; Владеет: уверенными навыками расчета требуемых показателей и подготовки заключения об экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; Пороговый Знает: правила ТБ на рабочем месте Умеет: выполнять отдельные должностные обязанности согласно должностной инструкции Владеет: приемами безопасной работы Продвинутый Знает: Основные положения должностной инструкции Умеет: выполнять отдельные должностные обязанности на двух рабочих местах согласно должностной инструкции Владеет: приемами безопасной работы, приемами работы на технологическом оборудовании одного вида Превосходный Знает: положения должностной инструкции на трех рабочих местах Умеет: выполнять большинство должностных обязанностей на трех рабочих местах согласно должностной инструкции Владеет: приемами безопасной работы, приемами работы на технологическом оборудовании двух и более видов Пороговый Знает: основные термины и характеристики глобального пищевого рынка, основные виды и содержание маркетинговых исследований, основные этапы внедрения и освоения в производстве новых конку-
	ПК-12	

ПК-14	рентоспособных пищевых продуктов. Умеет: подготовить и провести маркетинговое исследование отдельных видов пищевых продуктов. Владеет: большинством навыков внедрения и освоения новых конкурентоспособных пищевых продуктов на пищевом предприятии. Продвинутый Знает: все, но с определенными пробелами, термины и характеристики глобального пищевого рынка, виды и содержание маркетинговых исследований, этапы внедрения и освоения в производстве новых конкурентоспособных пищевых продуктов. Умеет: в целом успешно, но с определенными пробелами, подготовить и провести маркетинговое исследование отдельных видов пищевых продуктов. Владеет: практически всеми навыками внедрения и освоения новых конкурентоспособных пищевых продуктов на пищевом предприятии. Превосходный Знает: системно и полностью термины и характеристики глобального пищевого рынка, виды и содержание маркетинговых исследований, этапы внедрения и освоения в производстве новых конкурентоспособных пищевых продуктов. Умеет: успешно подготовить и провести маркетинговое исследование отдельных видов пищевых продуктов. Владеет: уверенными навыками внедрения и освоения новых конкурентоспособных пищевых продуктов на пищевом предприятии.
ПК-22	Пороговый Знает: в целом основы производственного и технологического менеджмента в мясной и молочной промышленности Умеет: В целом успешно, но не систематически принимать управленческие решения по организации и проведению технологического процесса производства мясных и молочных продуктов с учетом изменений производственных условий Владеет: В целом успешно, но не систематически навыками быстро и адекватно принимать эффективные управленческие решения с учетом изменений производственных условий Продвинутый Знает: В общем, но не структурированно, основы производственного и технологического менеджмента в мясной и молочной промышленности Умеет: В целом успешно, но с отдельными ошибками принимать управленческие решения по организации и проведению технологического процесса производства мясных и молочных продуктов с учетом изменений производственных условий Владеет: В целом успешно, но с отдельными ошибками способностью быстро и адекватно принимать эффективные управленческие решения с учетом изменений производственных условий Превосходный Знает: сформированно и систематически основы производственного и технологического менеджмента в мясной и молочной промышленности

		Умеет: успешно принимать управленческие решения по организации и проведению технологического процесса производства мясных и молочных продуктов с учетом изменений производственных условий Владеет: уверенными навыками быстро и адекватно принимать эффективные управленческие решения с учетом изменений производственных условий
заключительный этап	ПК-18 Пороговый Знает: не полностью основные методики проведения расчетов по созданию производственных участков Умеет: не полностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков Владеет: не полностью методикой проведения организационно-плановых расчетов по созданию и реорганизации производственных участков Продвинутый Знает: В целом полностью, но с отдельными пробелами основные методики проведения расчетов по созданию производственных участков Умеет: В целом успешно, но с отдельными пробелами, проводить организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков Владеет: В целом успешно, но с отдельными пробелами, методикой проведения организационно-плановых расчетов по созданию и реорганизации производственных участков Превосходный Знает: полностью и систематически методики проведения расчетов по созданию производственных участков Умеет: успешно проводить организационно-плановые расчеты по созданию производственных участков Владеет: уверенно методикой проведения организационно-плановых расчетов по созданию и реорганизации производственных участков ПК-30 Пороговый Знает: не полностью основы деятельности и основную нормативно-техническую документацию по проектированию промышленных перерабатывающих предприятий Умеет: в целом успешно, но не систематически выполнять расчетные и графические работы по проектированию промышленных перерабатывающих предприятий Владеет: в целом успешно, но не систематически основными навыками расчетных и графических работ по проектированию промышленных перерабатывающих предприятий Продвинутый Знает: не полностью основы деятельности и основную нормативно-техническую документацию по проектированию промышленных перерабатывающих предприятий; Умеет: в целом полностью, но с отдельными пробелами выполнять расчетные и графические работы по проектированию промышленных перерабатывающих предприятий; Владеет: в целом успешно, но не систематически основными навыками расчетных и графических работ по проектированию промышлен-	

		ных перерабатывающих предприятий. Превосходный Знает: полностью и систематически основы деятельности и нормативно-техническую документацию по проектированию промышленных перерабатывающих предприятий; Умеет: успешно выполнять расчетные и графические работы по проектированию промышленных перерабатывающих предприятий; Владеет: уверенными навыками расчетных и графических работ по проектированию промышленных перерабатывающих предприятий.
подготовка отчета по практике	ПК-17	Пороговый Знает: не полностью виды, характеристики, назначение и основные этапы сертификации производств мясных и молочных продуктов Умеет: В целом успешно, но не систематически выполнять работы по подготовке продукции к сертификации и проведению процедуры подтверждения соответствия требованиям нормативно-технической документации. Владеет: В целом успешно, но не систематически навыками проведения работ по отдельным этапам подготовки продукции к сертификации и процедуры подтверждения соответствия требованиям нормативно-технической документации. Продвинутый Знает: В целом полностью, но с отдельными пробелами виды, характеристики, назначение и основные этапы сертификации производств мясных и молочных продуктов Умеет: в целом успешно, но с отдельными пробелами выполнять работы по подготовке продукции к сертификации и проведению процедуры подтверждения соответствия требованиям нормативно-технической документации. Владеет: в целом успешно, но с отдельными пробелами, навыками проведения работ по отдельным этапам подготовки продукции к сертификации и процедуры подтверждения соответствия требованиям нормативно-технической документации. Превосходный Знает: полно и систематически виды, характеристики, назначение и основные этапы сертификации производств мясных и молочных продуктов Умеет: успешно выполнять работы по подготовке продукции к сертификации и проведению процедуры подтверждения соответствия требованиям нормативно-технической документации. Владеет: уверенными навыками проведения работ по отдельным этапам подготовки продукции к сертификации и процедуры подтверждения соответствия требованиям нормативно-технической документации.

Шкала оценивания

Цифровое выражение	Выражение в баллах	Словесное выражение	Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций
5	от 87 до 100	Отлично (зачтено)	Освоен превосходный уровень всех составляющих компетенций ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-9, ПК-

			10, ПК-12, ПК-14, ПК-17, ПК-18, ПК-22, ПК-30
4	от 73 до 87	Хорошо (зачтено)	Освоен продвинутый уровень всех составляющих компетенций ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-14, ПК-17, ПК-18, ПК-22, ПК-30
3	от 60 до 73	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен пороговый уровень всех составляющих компетенций ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-14, ПК-17, ПК-18, ПК-22, ПК-30
2	до 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	Не освоен пороговый уровень всех составляющих компетенций ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-12, ПК-14, ПК-17, ПК-18, ПК-22, ПК-30

3. Примерный перечень оценочных средств

Оценочным средством прохождения производственной практики является отчет о практике - основной документ, характеризующий работу бакалавра во время практики.

Отчет должен включать в себя следующие основные части: титульный лист (Приложение 2), оглавление, краткое введение (с целями и задачами практики), изложение основного содержания работы с разделением на составные части (главы, разделы, параграфы), заключение, список используемой литературы.

К отчету должны быть приложены: индивидуальное задание на практику, отзыв руководителя практики от предприятия, дневник по практике и путевка на практику. Все документы должны быть подписаны руководителем практики от предприятия.

4. Процедура оценивания знаний

4.1 Критерии оценки для уровня освоения материалов практики:

- документы должны быть оформлены и подписаны руководителями практики от института и предприятия;
- отчет должен быть аккуратно и грамотно оформлен, соблюдены все требования к отчетам. Материал должен быть изложен в сжатой форме в соответствии со структурой отчета по производственной практике. В отчете не должны представляться сведения, известные из специальной литературы и не относящиеся к характеристике данного предприятия;

В качестве приложения могут быть представлены выписки из нормативной и технической документации и др.

Отчет допускается к защите и зачету, если в основном соблюдены все требования по оформлению и содержанию.

Отчет направляется к доработке, если имеются существенные отклонения от требований.

4.2. Критерии оценки для зачета:

Оценка 5 («отлично»). Ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Делаются обоснованные выводы. Оценка "отлично" предполагает глубокое знание теории, понимание всех явлений и процессов. Оценка "отлично" выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы.

Оценка 4 («хорошо»). Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Материал излагается уверенно. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и

доказательный характер. Допускаются нарушения в последовательности изложения, демонстрируются поверхностные знания вопроса. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи.

Оценка 3 («удовлетворительно»). Ставится студентам, которые при ответе в основном знают программный материал в объёме, необходимом для предстоящей работы по профессии; в целом усвоили основную литературу; допускают существенные погрешности в ответе на вопросы. Ответ краткий, приводимые формулировки недостаточно четкие, в ответах допускаются неточности. Положительная оценка может быть поставлена при условии понимания студентом сущности основных категорий по рассматриваемым и дополнительным вопросам.

Оценка 2 («неудовлетворительно»). Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы. Имеются заметные нарушения норм литературной речи. Оценка "неудовлетворительно" предполагает, что студент не разобрался с основными вопросами изученных в процессе обучения курсов, не понимает сущности процессов и явлений, не может ответить на простые вопросы.

