



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 учебной практике
студентов заочной 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 учебная - 2 нед. (семестр 6)
2 нед. (семестр 10)

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.

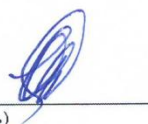
Разработчик программы:
профессор
(должность)


(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)

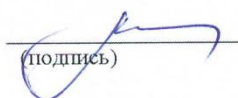


Г.Н.Пахомова
(И.О. Фамилия)

« 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 учебную практику, которая имеет целью профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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 **основного способа проведения практики стационарный**.

Стационарные практики осуществляются в учебно-научных лабораториях кафедры ТММП или других кафедр.

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 учебной 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-3 - способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;

ПК-13 - владением современными информационными технологиями, готовность использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;

ПК-25 - готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

ПК-26 - способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты.

3. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Практика является обязательным блоком основной образовательной программы подготовки бакалавров: Б.2 Блок "Практика", Б.2.У.1 - Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков).

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

Б1.Б.1 Иностранный язык

Б1.Б.2 История

Б1.Б.6 Математика

Б1.Б.7 Информатика

Б1.Б.8 Физика

Б1.В.ОД.3 Неорганическая химия

Б1.В.ОД.6 Инженерная графика

Б1.В.ОД.16 Правоведение

Б1.В.ДВ.1 Деловой русский язык / Татарский язык

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

Б1.Б.9 Органическая химия

Б1.Б.22 Метрология и стандартизация

Б1.В.ОД.1 Социология

Б1.В.ОД.7 Теоретическая механика

Б1.В.ДВ.4 Экология / Экологический менеджмент в промышленности

Б1.В.ДВ.6 Технохимический контроль и управление качеством / Технологический менеджмент в мясной промышленности

4. Время проведения учебной практики

Объем учебной практики (в зачетных единицах) и ее продолжительность (в часах и неделях) составляет:

3 ЗЕТ, или 108 ак.часов, или 2 недели в 4 семестре и

3 ЗЕТ, или 108 ак.часов, или 2 недели в 6 семестре.

5. Содержание учебной 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.

Форма отчетности - дифференцированный зачет во 2-ом и 4-ом семестрах.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1.	Подготовительный	1. Постановка целей и задач практики, организационные вопросы 2. Изучение правил охраны труда и техники безопасной работы в лабораториях кафедры ТММП. Прохождение инструктажа по технике безопасности 3. Оформление на практику	Внесение соответствующих записей в дневник практики
2.	Прохождение практики	1. Ознакомление с основным лабораторным оборудованием, техническими средствами для измерения органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изучение правил безопасной эксплуатации электрооборудования, производственного инвентаря. 2. Получение практических навыков работы с лабораторным оборудованием. 3. Изучение нормативно-технической документации на предприятиях мясоперерабатывающей отрасли. 4. Ознакомление с формами контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на предприятиях	Внесение соответствующих записей в дневник практики

		мясоперерабатывающей отрасли. 5. Рассмотрение теоретических вопросов производства продуктов питания из животного сырья. 6. Получение практических навыков по анализу ассортимента выпускаемой продукции на предприятиях мясоперерабатывающей отрасли.	
3.	Отчетный	1. Анализ полученной информации. Обработка и систематизация собранного материала. 2. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики) 3. Сдача отчета по практике, дневника и отзыва (характеристики) на кафедру. 4. Устранение замечаний руководителя практики. 3. Защита отчета по практике.	Дифференцированный зачет

6. Формы отчетности по учебной практике

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

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

Студент должен составить письменный отчет о прохождении учебной 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 учебной практике должен содержать краткое изложение всех вопросов, включенных в программу практики, перечисленных в разделе 5.

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 (титальном) 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 учебной практике

Учебная 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 учебной 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 учебной 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 бальную:

- 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 учебной 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
Ли, Геннадий Тихонович 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.
Ли, Геннадий Тихонович 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.
Ли, Геннадий Тихонович 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
Русяева Е. Т. 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.
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	ЭБС «Знаниум» http://znanium.com/catalog.php?bo

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.	okinfo=493578 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 предполагает 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 учебной практики

Цеха и лаборатории профильных производственных предприятий.

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



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 учебной практике
по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
по профилю подготовки "Технология мяса и мясных продуктов"
бакалавр
квалификация

Казань, 2017

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.

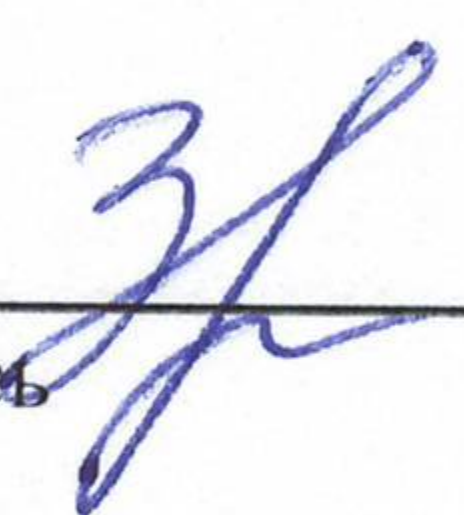
СОГЛАСОВАНО:

Эксперты:

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

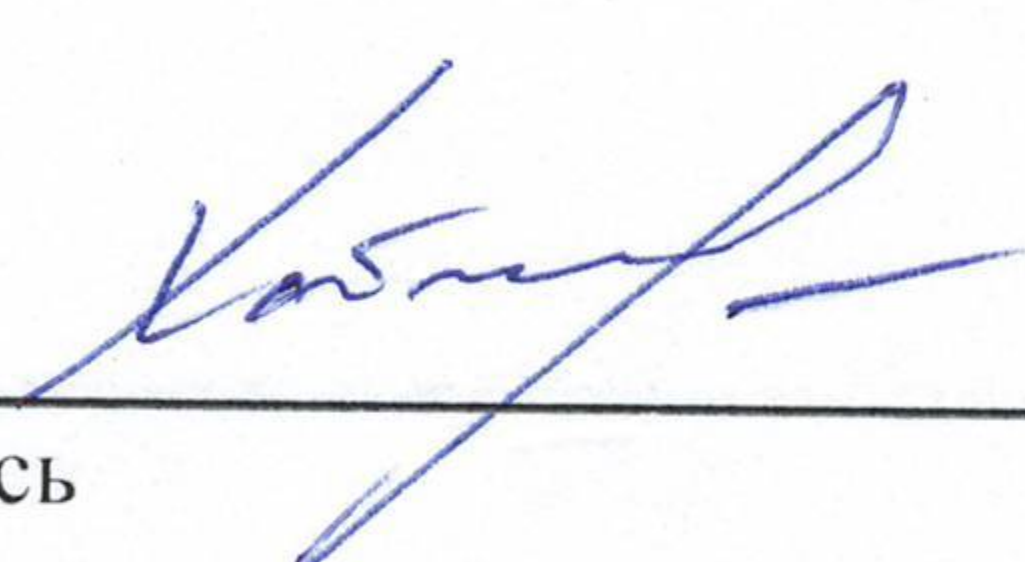

подпись

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	Формируемые компетенции	Содержание компетенции	Оценочные средства
Подготовительный	ПК-3	способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Отчет по практике
основной этап	ПК-13 ПК-26	владение современными информационными технологиями, готовность использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Отчет по практике
заключительный этап	ПК-25	готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	Отчет по практике
подготовка отчета по практике	ПК-3 ПК-25	способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	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 практики. Отчет по производственной практике готовится индивидуально. Цель отчета – осознать и зафиксировать профессиональные и социально-личностные компетенции, приобретенные студентом при прохождении практики.	Структура отчета
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-3	Пороговый Знает: некоторые источники, ЭБС и отраслевые базы научно-технической информации по тематике производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на иностранных языках Умеет: находить, изучать, систематизировать и использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения Владеет: в целом навыками работы с научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения, в том числе на иностранных языках Продвинутый Знает: многие, но не систематизированно, источники информации, ЭБС и отраслевые базы научно-технической информации по тематике производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на иностранных языках Умеет: достаточно успешно находить, изучать, систематизировать и использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения Владеет: в целом успешно, но с определенными пробелами, навыками работы с научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения, в том числе на иностранных языках Превосходный Знает: систематизировано и достаточно полно источники информации, ЭБС и отраслевые базы научно-технической информации по тематике производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на иностранных языках Умеет: успешно находить, изучать, систематизировать и использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения Владеет: уверенными навыками работы с научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения, в том числе на иностранных языках

основ- ной этап	ПК-13	Пороговый Знает: отдельные информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов в производстве пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: фрагментарно применять информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов и организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: Определенными навыками выбора и применения информационных сетевых компьютерных технологий, баз данных и пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов и организации контроля сырья животного происхождения и пищевых продуктов; Продвинутый Знает: многие, но не систематизировано, информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов в производстве пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: достаточно успешно, но с определенными пробелами, применять информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов и организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: Достаточно успешно, но с определенными пробелами, навыками выбора и применения информационных сетевых компьютерных технологий, баз данных и пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов и организации контроля сырья животного происхождения и пищевых продуктов; Превосходный. Знает: полно и систематизированно информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов в производстве пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: успешно использовать информационные сетевые компьютерные технологии, базы данных и пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов и организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: уверенными навыками выбора и применения информационных сетевых компьютерных технологий, баз данных и пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетов и организации контроля сырья животного происхождения и пищевых продуктов.
	ПК-26	Пороговый Знает: отдельные методики, цели и некоторые алгоритмы проведения экспериментов и анализа получаемых результатов по тематике производства пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: в основном успешно, но с определенными пробелами, проводить эксперименты по исследованию влияния состава сырья, физико-

		химических факторов и условий проведения процесса на показатели качества, безопасности и экономической эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: отдельными навыками проведения экспериментальных исследований влияния состава сырья, физико-химических факторов и условий проведения процесса на показатели качества, безопасности и экономической эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения. Продвинутый Знает: основные, но не систематизированные, методики, цели и алгоритмы проведения экспериментов и анализа получаемых результатов по тематике производства пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: в основном успешно проводить эксперименты по исследованию влияния состава сырья, физико-химических факторов и условий проведения процесса на показатели качества, безопасности и экономической эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: определенными, но с отдельными пробелами, навыками проведения экспериментальных исследований влияния состава сырья, физико-химических факторов и условий проведения процесса на показатели качества, безопасности и экономической эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения. Превосходный. Знает: полно и системно методики, цели и алгоритмы проведения экспериментов и анализа получаемых результатов по тематике производства пищевых продуктов животного происхождения. Умеет: успешно проводить эксперименты по исследованию влияния состава сырья, физико-химических факторов и условий проведения процесса на показатели качества, безопасности и экономической эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: уверенными навыками проведения экспериментальных исследований влияния состава сырья, физико-химических факторов и условий проведения процесса на показатели качества, безопасности и экономической эффективности производства пищевых продуктов животного происхождения.
заключительный этап	ПК-25	Пороговый Знает: фрагментарно принципы, цели и задачи математического моделирования технологических процессов и объектов в области производства пищевых продуктов животного происхождения, отдельные стандартные пакеты автоматизированного проектирования и исследований. Умеет: в фрагментарно применять некоторые стандартные пакеты автоматизированного проектирования, исследований и математического моделирования технологических процессов и объектов в области производства пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: Отдельными навыками выбора и применения стандартных пакетов автоматизированного проектирования, исследований и мате-

		математического моделирования для выполнения необходимых расчетов, оптимизации технологических процессов и объектов, а также организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения. Продвинутый Знает: в основном, но не полно, принципы, цели и задачи математического моделирования технологических процессов и объектов в области производства пищевых продуктов животного происхождения, отдельные стандартные пакеты автоматизированного проектирования и исследований. Умеет: в основном успешно, но с определенными пробелами, применять стандартные пакеты автоматизированного проектирования, исследований и математического моделирования технологических процессов и объектов в области производства пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: Определенными навыками выбора и применения стандартных пакетов автоматизированного проектирования, исследований и математического моделирования для выполнения необходимых расчетов, оптимизации технологических процессов и объектов, а также организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения. Превосходный Знает: полно и системно принципы, цели и задачи математического моделирования технологических процессов и объектов в области производства пищевых продуктов животного происхождения, отдельные стандартные пакеты автоматизированного проектирования и исследований. Умеет: успешно применять стандартные пакеты автоматизированного проектирования, исследований и математического моделирования технологических процессов и объектов в области производства пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: Уверенными навыками выбора и применения стандартных пакетов автоматизированного проектирования, исследований и математического моделирования для выполнения необходимых расчетов, оптимизации технологических процессов и объектов, а также организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения..
подготовка отчета по практике	ПК-3	Пороговый Знает: некоторые источники, ЭБС и отраслевые базы научно-технической информации по тематике производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на иностранных языках Умеет: находить, изучать, систематизировать и использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения Владеет: в целом навыками работы с научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения, в том числе на иностранных языках

	ПК-25	Продвинутый Знает: многие, но не систематизированно, источники информации, ЭБС и отраслевые базы научно-технической информации по тематике производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на иностранных языках Умеет: достаточно успешно находить, изучать, систематизировать и использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения Владеет: в целом успешно, но с определенными пробелами, навыками работы с научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения, в том числе на иностранных языках Превосходный Знает: систематизировано и достаточно полно источники информации, ЭБС и отраслевые базы научно-технической информации по тематике производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на иностранных языках Умеет: успешно находить, изучать, систематизировать и использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения Владеет: уверенными навыками работы с научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта по тематике производства пищевой продукции животного происхождения, в том числе на иностранных языках. Пороговый Знает: фрагментарно принципы, цели и задачи математического моделирования технологических процессов и объектов в области производства пищевых продуктов животного происхождения, отдельные стандартные пакеты автоматизированного проектирования и исследований. Умеет: в фрагментарно применять некоторые стандартные пакеты автоматизированного проектирования, исследований и математического моделирования технологических процессов и объектов в области производства пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: Отдельными навыками выбора и применения стандартных пакетов автоматизированного проектирования, исследований и математического моделирования для выполнения необходимых расчетов, оптимизации технологических процессов и объектов, а также организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения; Продвинутый Знает: в основном, но не полно, принципы, цели и задачи математического моделирования технологических процессов и объектов в области производства пищевых продуктов животного происхождения, отдельные стандартные пакеты автоматизированного проектирования и исследований. Умеет: в основном успешно, но с определенными пробелами, приме-
--	-------	--

		нять стандартные пакеты автоматизированного проектирования, исследований и математического моделирования технологических процессов и объектов в области производства пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: Определенными навыками выбора и применения стандартных пакетов автоматизированного проектирования, исследований и математического моделирования для выполнения необходимых расчетов, оптимизации технологических процессов и объектов, а также организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения. Превосходный Знает: полно и системно принципы, цели и задачи математического моделирования технологических процессов и объектов в области производства пищевых продуктов животного происхождения, отдельные стандартные пакеты автоматизированного проектирования и исследований. Умеет: успешно применять стандартные пакеты автоматизированного проектирования, исследований и математического моделирования технологических процессов и объектов в области производства пищевых продуктов животного происхождения. Владеет: Уверенными навыками выбора и применения стандартных пакетов автоматизированного проектирования, исследований и математического моделирования для выполнения необходимых расчетов, оптимизации технологических процессов и объектов, а также организации контроля сырья и пищевых продуктов животного происхождения.
--	--	--

3.

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-3, ПК-13, ПК-25, ПК-26
4	от 73 до 87	Хорошо (зачтено)	Освоен продвинутый уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-13, ПК-25, ПК-26
3	от 60 до 73	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен пороговый уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-13, ПК-25, ПК-26
2	до 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	Не освоен пороговый уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-13, ПК-25, ПК-26

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 объеме, 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.