

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 22.06.2026 14:31:08

Уникальный программный ключ:

201699675851b913160a1ac6208afb772ced7f57

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
Н.П. Оботурова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике
технологическая практика

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Год начала обучения
Форма обучения
Реализуется в 6 семестре

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
«Биоинженерия и технологии»
2026 г
очная

Предисловие

1. Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по производственной практике «Технологическая практика» студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) - «Биоинженерия и технологии»
2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации выполнен на основе рабочей программы практики в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденной на заседании Учёного совета СКФУ.
3. Разработчик: Барыбина Л.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы

Председатель

к.т.н., доцент Оботурова Н.П., зав. кафедрой ПТиИ

Члены комиссии

к.т.н. Никульникова Н.Н., доцент кафедры ПТиИ

к.т.н., доцент Стаценко Е.Н., доцент кафедры ПТиИ

Представитель организации-работодателя

Бачукин В.А., директор ООО МХП «Комми»

Экспертное заключение: ФОС по производственной практике «Технологическая практика» позволяет оценить уровень сформированности компетенций. Рекомендовать к использованию в учебном процессе.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенци(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i> ИД-2 УК-1	Знаком с российскими базами данных, имеет ограниченные навыки в поиске информации	Знает российские и международные реферативные базы данных для поиска информации, осуществляет поиск, систематизирует информацию	Осуществляет поиск и выбор информационных ресурсов российских и международных реферативных баз данных для поиска информации в соответствии с поставленной задачей, систематизирует информацию	Осуществляет поиск и выбор информационных ресурсов российских и международных реферативных баз данных для поиска информации в соответствии с поставленной задачей, систематизирует информацию, полученную из разных источников
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде				
Индикатор ИД-1 УК-3	частично знаком с нормативно-правовыми и этическими нормами	планирует свою работу в коллективе, умеет реализовывать свою роль в команде (в коллективе на производстве), готовит отчеты своей деятельности	планирует работу, распределяет задания, осуществляет руководство командой (коллективом), готовит отчеты совей и командной деятельности на производстве	планирует работу, распределяет задания, осуществляет руководство командой (коллективом), формирует командную стратегию достижения поставленной цели, готовит отчеты результатов собственной и командной деятельности
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)				
Индикатор ИД-1 УК-4	Осуществляет деловое общение на русском языке (в устной и письменной формах)	Осуществляет деловое общение на русском языке (в устной и письменной формах), иностранном языке	Осуществляет деловое общение на русском языке (в устной и письменной формах), иностранном	выбирает и осуществляет приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и

		в письменной	языке в письменной форме, четко и ясно излагая проблемы и решения	иностранном(-ых) языках при взаимодействии в производственном коллективе в устной и письменной формах
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов				
Индикатор ИД-2 УК-8	знает основные техносферные опасности	знает основные техносферные опасности, их свойства и характеристики и характер воздействия на человека; способы защиты персонала и населения, окружающей среды от возможных последствий, меры по предупреждению	знает и оценивает опасности, их свойства и характеристики; характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду; поражающие факторы стихийных бедствий, крупных производственных аварий; способы защиты персонала и населения, окружающей среды от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	знает и оценивает опасности, их свойства и характеристики; характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду; поражающие факторы стихийных бедствий, крупных производственных аварий; способы защиты персонала и населения, окружающей среды от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, Способен создавать и поддерживать в профессиональной деятельности безопасные условия для работающих и сохранения природной среды
ИД-3 УК-8	Ограниченные знания методов защиты	осуществлять мероприятия по защите персонала и территорий от чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера;	Осуществляет мероприятия по защите персонала и территорий от чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера; проводит мероприятия по	осуществляет мероприятия по защите персонала и территорий от чрезвычайных ситуаций техногенного и природного характера; проводит мероприятия по

			профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний;	профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний; эксплуатирует различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях.
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности				
Индикатор ИД-3 ОПК-1	Знаком с теоретическими основами информационно-коммуникационных технологий для работы в качестве пользователя персонального компьютера	Знает теоретические основы информационно-коммуникационных технологий, осуществляет поиск информации на уровне основных требований в соответствии с заданием	Осуществляет поиск информации, применяет современные информационные технологии, но не всегда верно выбирает способ достижения поставленной цели с учетом основных требований информационной безопасности	Осуществляет эффективный поиск информации, применяет современные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности				
Индикатор ИД-2 ОПК-2	Может описать задачу	Объясняет и описывает, интерпретирует стандартные ситуации	Объясняет, описывает и интерпретирует решение учебных и профессиональных задач на основе имеющихся научных знаний	Объясняет, описывает и интерпретирует решение учебных и профессиональных задач на основе имеющихся научных знаний, может прогнозировать
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов				
Индикатор ИД-1 ОПК-3	Имеет знания о назначении и принципах действия основного оборудования	Имеет знания о назначении и принципах действия основного и вспомогательного оборудования	Знает назначение, принцип действия и устройство отдельных видов основного технологического оборудования, электрооборудования, использует знания для решения	Использует знания назначения, принципов действия и устройства основного и вспомогательного оборудования, аппаратов, измерительных

			профессиональн х задач	приборов и электрооборудова ния при решении профессиональн х задач
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения				
Индикатор ИД-2 ОПК-4	Знает виды сырья, знаком с способами и средствами транспортировки, накопления и хранения, знает отдельные технологическ е схемы производства;	Знает виды сырья, требования нормативных документов к сырью; знаком со способами и средствами транспортировки, накопления и хранения, виды документов по приемке сырья; знает технологические схемы производства и организацию процессов	Осуществляет основные технологические процессы производства мясных и молочных продуктов	Осуществляет основные технологические процессы производства мясных и молочных продуктов; умеет осуществлять выбор прогрессивных систем инженерного обеспечения основного производства в зависимости от конкретных условий работы предприятия
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения				
ИД-4 ОПК-5	Знает основные процессы и вопросы организации и контроля производства	Знает теорию основных процессов; основные положения по организации производственного контроля технологических процессов производства мясных и молочных продуктов	использует теоретические знания для организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов при производстве мясопродуктов, организации производствен ного контроля технологических процессов производства мясных и молочных продуктов	Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под воздействием, которых они протекают для организации и контроля производства мясных и молочных продуктов
ПК-2 Способен разрабатывать порядок выполнения работ по организации и ведению технологического процесса, организовывать работу структурного подразделения, разрабатывать производственную документацию, составлять отчетность по утвержденным формам				
ИД-2 ПК-2	Знает основные понятия и определения норматива и расхода	Применяет знания и расчетные формулы, методики при определении основных затрат (расхода сырья, материалов)	Применяет знания и расчетные формулы, методики при определении затрат сырья (расхода сырья, материалов) и	Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов,

			вспомогательных материалов	материалов, упаковки) при производстве мясных и молочных продуктов
ИД-7 ПК-2	Знает основные понятия и определения	Применяет знания для расчета и выбора основного технологического оборудования	Использует методы расчета и выбора основного технологического оборудования, оценивает эффективность его работы	Использует прогрессивные методики оценки эффективности работы основного и вспомогательного оборудования для производства мясных и молочных продуктов

2. Оценочные средства по технологической практике

2.1. Задания, позволяющие оценить знания, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки		
УК-1 (ИД-2), УК-3 (ИД-1)	ИД-2 УК-1 осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Задание 1	Опишите функции, должностные обязанности и ответственность:
	ИД-1 УК-3 участвует в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи	Задание 2	технолога мясного, молочного цеха
ПК-2 (ИД-2, ИД-7)	ИД-2 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья,	Задание 3	мастера холодильника

	полуфабрикатов, материалов, упаковки) ИД-7 ПК-2. Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения		
УК-1 (ИД-2), УК-4 (ИД-1), ОПК-5 (ИД-4),	ИД-2 УК-1 осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Задание 4	Опишите назначение операций, выполняемых производственными рабочими на отдельных технологических операциях (по заданию руководителя практики)
		Задание 5	Опишите принципиальную суть технологических операций, выполняемых производственными рабочими на отдельных технологических операциях (по заданию руководителя практики)
ОПК-4 (ИД-2),	ИД-2 ОПК-4. Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Задание 6	Составьте технологические схемы производства мяса и мясных продуктов (молока, молочных продуктов) с указанием параметров и режимов проведения технологических операций (в соответствии с типом производства, на котором осуществляется прохождение практики)
ОПК-5 (ИД-4)	ИД-4 ОПК-5. Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под воздействием, которых они протекают для	Задание 7	Опишите организацию технологического процесса убоя и первичной переработки скота, птицы, молока, производства мясных и молочных продуктов (в соответствии с типом производства, на котором

	организации и контроля производства продуктов питания		осуществляется прохождение практики)
УК-1 (ИД-2),	ИД-2 УК-1 осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Задание 8	Проанализируйте технические характеристики и работу основного технологического оборудования, используемого для проведения технологического процесса на предприятии (в зависимости от типа производства, на котором осуществляется прохождение практики):
ОПК-3 (ИД-1)	ИД-1 ОПК-3. Использует знания назначения, принципов действия и устройства основного и вспомогательного оборудования, аппаратов, измерительных приборов и электрооборудования при решении профессиональных задач	Задание 9	Дайте характеристику холодильного оборудования (компрессоры, конденсаторы и испарители, охладительные приборы), их технических характеристик и размещения в системе
		Задание 10	Дайте характеристику основного и вспомогательного оборудования котельной, его характеристики, принцип работы и особенности их эксплуатации
		Задание 11	Опишите особенности водоснабжения предприятия, устройство внутреннего водопровода.
		Задание 12	Опишите систему электроснабжения предприятия, их особенности.
УК-1 (ИД-2), ПК-2 (ИД-2, ИД-7)	ИД-2 УК-1 осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов	Задание 13	Дайте характеристику ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.

ОПК-5 (ИД-4),	стратегических решений в проблемной ситуации		
	ИД-2 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	Задание 14	Дайте обоснование норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
	ИД-7 ПК-2. Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения	Задание 15	Дайте характеристику сырья, основных и вспомогательных материалов, используемых в производстве мясных и молочных продуктов.
	ИД-4 ОПК-5 Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под воздействием, которых они протекают для организации и контроля производства продуктов питания	Задание 16	Опишите способы и системы транспортировки, приемки и подготовки к убою мясопромышленных животных
		Задание 17	Опишите виды документов по приемке сырья.
		Задание 18	Организация входного контроля сырья и материалов.
		Задание 19	Контроль качества готовой продукции. Методы контроля.
УК-1 (ИД-2), ПК-2 (ИД-2, ИД-7)	ИД-2 УК-1 осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Задание 20	Укажите перечень стандартов (ГОСТ Р, ГОСТ), регулирующих процесс производства: Колбасных изделий; Мясных полуфабрикатов; Продуктов из свинины, говядины и баранины; Продуктов из мяса птицы. Молочных продуктов
	ИД-2 ПК-2. Рассчитывает нормативы	Задание 21	Опишите состав нормативных документов (основные разделы и их

	материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)		содержание)
	ИД-7 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	Задание 22	Укажите основные требования ГОСТов предъявляемые к качеству и безопасности сырья, материалов, используемых в технологическом процессе (вид продукции по заданию руководителя практики)
		Задание 23	Укажите основные требования ГОСТов предъявляемые к качеству готовой продукции (вид продукции по заданию руководителя практики)
		Задание 24	Приведите перечень технических регламентов, устанавливающих обязательные требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции (молока и молочных продуктов) и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продукции. Опишите основные требования технических регламентов, предъявляемые к безопасности сырья, материалов, готовой продукции.
УК-3 (ИД-1)	ИД-1 УК-3 участвует в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию,	Задание 1	Опишите должностные обязанности инженерно-технических работников:

	методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в рамках поставленной задачи		
УК-4 (ИД-1),	ИД-1 УК-4 выбирает приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах	Задание 1.1	начальника производственной лаборатории мясокомбината (молочного комбината)
ПК-2 (ИД-2, ИД-7)	ИД-2 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	Задание 1.2	главного технолога мясоперерабатывающего производства (молочного производства)
	ИД-7 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	Задание 1.3	начальника отдела производственно-ветеринарного контроля мясокомбината
ПК-2 (ИД-2, ИД-7)	ИД-2 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки) ИД-2 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат	Задание 2	Опишите элементы научной организации труда производственных рабочих мясного (молочного) производства

	(технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)		
ОПК-4 (ИД-2)	ИД-2 ОПК-4. Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Задание 3	Составьте прогрессивные технологические схемы:
		Задание 3.1	убоя и первичной переработки скота
		Задание 3.2	убоя и первичной переработки птицы
		Задание 3.3	производства вареных колбасных изделий
		Задание 3.4	производства сырокопченых колбас
		Задание 3.5	производства варено-копченых колбас
		Задание 3.6	производства мясных полуфабрикатов
		Задание 3.7	производства изделий из свинины
		Задание 3.8	посола мяса для производства для производства изделий из свинины, говядины
		Задание 3.9	разделки туш для производства полуфабрикатов
ОПК-5 (ИД-4),	ИД-4 ОПК-5 Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под воздействием, которых они протекают для организации и контроля производства продуктов питания	Задание 4	Опишите принципы формирования ассортимента мясных (молочных) продуктов на современных предприятиях мясной (молочной) отрасли
		Задание 5	Опишите прогрессивные способы и системы транспортировки, приемки и подготовки к убою мясопромышленных животных
		Задание 6	Опишите прогрессивные способы размораживания мясных туш и блочного мяса
		Задание 7	Дайте описание организации производственного контроля на основе системы безопасности ХАССП

		Задание 8	Дайте описание организации вспомогательного производства на современных предприятиях мясной (молочной) отрасли
УК-1 (ИД-2),	ИД-2 УК-1 осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Задание 9	Опишите прогрессивные инженерные решения по холодоснабжению основного производства
		Задание 10	Охарактеризуйте рациональные инженерные решения по водоснабжению и экономии воды на предприятии. Организация системы оборотного водоснабжения.
УК-4 (ИД-1),	ИД-1 УК-4 выбирает приемлемый стиль делового общения на государственном(-ых) и иностранном(-ых) языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в устной и письменной формах	Задание 11	Опишите рациональные инженерные решения по теплообеспечению предприятия. Мероприятия по экономии тепла.
ОПК-2 (ИД-2),	ИД-2 ОПК-2. Объясняет, описывает и интерпретирует решение учебных и профессиональных задач на основе имеющихся научных знаний, умеет прогнозировать характер протекания технологических процессов на основе имеющихся научных данных	Задача 12	Опишите рациональные схемы электроснабжения. Мероприятия по экономии электроэнергии.
ОПК-3 (ИД-1)	ИД-1 ОПК-3. Использует знания назначения, принципов действия	Задача 13	Дайте характеристику прогрессивного технологического оборудования,

	и устройства основного и вспомогательного оборудования, аппаратов, измерительных приборов и электрооборудования при решении профессиональных задач		используемого на предприятиях мясной (молочной) отрасли (в зависимости от типа производства, на котором осуществляется прохождение практики или по заданию руководителя).
ПК-2 (ИД-2, ИД-7)	ИД-2 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	Задание 14	Дайте описание документов: ветеринарных норм и правил, используемых в производственном процессе мясоперерабатывающего (молочного) производства
	ИД-7 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	Задание 15	Опишите требования к организации технологического процесса, расстановке и размещении оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, применяемые при выполнении компоновок производственных цехов и участков с учетом требований безопасности

2.2. Задания, позволяющие оценить умения и навыки, полученные на практике

Формируемые компетенции, индикаторы		Формулировка задания	
Код компетенции	Формулировки		
УК-3 (ИД-1)	ИД-1 УК-3 участвует в межличностном и групповом взаимодействии, используя инклюзивный подход, эффективную коммуникацию, методы командообразования и командного взаимодействия при совместной работе в	Задание 1	В качестве дублера выполните обязанности:
		Задание 1.1	технолога мясного (молочного) цеха
		Задание 1.2	мастера мясного (молочного) цеха
		Задание 1.3	мастера холодильника
		Задание 1.4	мастера цеха убоя и первичной переработки скота

	рамках поставленной задачи		
ПК-2 (ИД-2, ИД-7)	ИД-2 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	Задание 2	Выполните работу рабочих, занятых на операциях (в зависимости от типа производства, на котором осуществляется прохождение практики):
		Задание 2.1	разделки, обвалки и жиловки мяса
		Задание 2.2	посола мяса
		Задание 2.3	фаршесоставления
		Задание 2.4	формования колбас
	ИД-7 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	Задание 2.5	упаковки готовой продукции
		Задание 2.6	подготовки натуральных и искусственных оболочек
		Задание 2.7	операциях, выполняемых в мясожировом производстве
		Задание 2.8	операциях, выполняемых в птицеперерабатывающем производстве
		Задание 2.9	операциях, выполняемых в основных цехах молочного комбината
ОПК-4 (ИД-2)	ИД-2 ОПК-4. Осуществляет основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Задание 3	Сформируйте ассортимент продукции предприятия (по заданию руководителя в соответствии с темой курсового проекта)
		Задание 4	Для конкретных условий производства выберите виды сырья, способы его транспортирования и хранения
		Задание 5	Выберите прогрессивные технологические схемы производства мяса и мясных продуктов; уточните режимы и параметры проведения отдельных технологических операций применительно к конкретным условиям производства (по заданию руководителя в соответствии с темой курсового проекта)

ОПК-3 (ИД-1),	ИД-1 ОПК-3. Использует знания назначения, принципов действия и устройства основного и вспомогательного оборудования, аппаратов, измерительных приборов и электрооборудования при решении профессиональных задач	Задание 7	Для выбранных прогрессивных технологических схем проведите подбор и расчет основного технологического оборудования
ОПК-2 (ИД-2),	ИД-2 ОПК-2. Объясняет, описывает и интерпретирует решение учебных и профессиональных задач на основе имеющихся научных знаний, умеет прогнозировать характер протекания технологических процессов на основе имеющихся научных данных	Задание 8	Проведите выбор систем инженерного обеспечения основного производства в зависимости от конкретных условий работы предприятия с учетом требований безопасности
ОПК-3 (ИД-1),	ИД-1 ОПК-3. Использует знания назначения, принципов действия и устройства основного и вспомогательного оборудования, аппаратов, измерительных приборов и электрооборудования при решении профессиональных задач	Задание 9	Проведите выбор и расчет холодильного оборудования для проектируемого предприятия, укажите его технические характеристики и размещение в системе
УК-8 (ИД-2, ИД-3),	ИД-2 УК-8 оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и	Задача 10	Проведите выбор и расчет основного теплового оборудования для проектируемого предприятия, укажите его технические характеристики

	принимает меры по ее предупреждению		
	ИД-3 УК-8 использует основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Задача 11	Проведите выбор системы водоснабжения проектируемого предприятия.
ПК-2 (ИД-2, ИД-7)	ИД-2 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	Задание 12	Опишите разделы нормативных документов (ГОСТов, ТУ), устанавливающих требования к процессам приемки, маркировки, методам контроля, транспортирования и хранения
	ИД-7 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	Задание 13	Опишите порядок заполнения форм ветеринарного сопроводительного документа: - на мясные полутуши -субпродукты -тушки птицы --полуфабрикаты мясные - колбасные изделия -молоко
ПК-2 (ИД-2, ИД-7)	ИД-2 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	Задание 1	Опишите работу главного технолога мясоперерабатывающего (молочного) производства, руководство работой по организации технологического процесса
	ИД-7 ПК-2. Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)		
ОПК-2 (ИД-2),	ИД-2 ОПК-2.	Задание 2	Опишите работу

	Объясняет, описывает и интерпретирует решение учебных и профессиональных задач на основе имеющихся научных знаний, умеет прогнозировать характер протекания технологических процессов на основе имеющихся научных данных		начальника производственной лаборатории мясокомбината (молочного комбината)
	ИД-1 ОПК-3. Использует знания назначения, принципов действия и устройства основного и вспомогательного оборудования, аппаратов, измерительных приборов и электрооборудования при решении профессиональных задач	Задание 3	Опишите работу начальника отдела производственно-ветеринарного контроля мясокомбината
УК-8 (ИД-2, ИД-3),	ИД-2 УК-8 оценивает вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению	Задание 4	Опишите приемы, используемые производственными рабочими на отдельных технологических операциях, с целью повышения производительности труда
		Задание 5	Уточните параметры и режимы технологических операций в случае: (по заданию руководителя практики):
		Задание 5.1	изменения технологической схемы производства
	ИД-3 УК-8 использует основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных	Задание 5.2	замены оборудования
		Задание 5.3	замены одного вида сырья на другой
		Задание 5.4	появления брака готовой продукции
		Задание 5.5	использования новых

	ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности		видов технологических добавок
УК-1 (ИД-2), ОПК-5 (ИД-4),	ИД-2 УК-1 осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Задание 6	Внести предложения по изменению структуры ассортимента продукции, выпускаемой на предприятии с учетом потребительского спроса и рационального использования сырьевых ресурсов
		Задание 7	Опишите организацию производственного контроля на основе системы безопасности ХАССП
ОПК-2 (ИД-2),	ИД-2 ОПК-2. Объясняет, описывает и интерпретирует решение учебных и профессиональных задач на основе имеющихся научных знаний, умеет прогнозировать характер протекания технологических процессов на основе имеющихся научных данных	Задание 8	Опишите систему организации вспомогательного производства на современных мясоперерабатывающих предприятиях (молочных предприятиях) с учетом требований безопасности
ОПК-3 (ИД-1),	ИД-1 ОПК-3. Использует знания назначения, принципов действия и устройства основного и вспомогательного оборудования, аппаратов, измерительных приборов и электрооборудования при решении профессиональных задач	Задание 9	Опишите прогрессивные инженерные решения по холодоснабжению основного производства
	ИД-2 УК-8 оценивает вероятность возникновения	Задание 10	Опишите рациональные инженерные решения по водоснабжению и

УК-8 (ИД-2, ИД-3),	потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимает меры по ее предупреждению		экономии воды на предприятии, организацию системы оборотного водоснабжения.
	ИД-3 УК-8 использует основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Задание 11	Опишите рациональные инженерные решения по теплообеспечению предприятия, мероприятия по экономии тепла на предприятии.
		Задание 12	Приведите рациональные схемы электроснабжения. Опишите мероприятия по экономии электроэнергии.
ПК-2 (ИД-2, ИД-7) УК-4 (ИД-1),	ИД-3 УК-8 использует основные методы защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности	Задание 13	Представить заполненные формы ветеринарного сопроводительного документа: - на мясные полутуши -субпродукты -тушки птицы --полуфабрикаты мясные - колбасные изделия - молоко

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, показавшему глубокие знания материала практики, имеющему высокий уровень умений и навыков в производственной деятельности предприятия, в самостоятельном сборе, описании обобщенной и изученной информации; выполнившему и оформившему отчет в соответствии с требованиями программы производственной практики без замечаний руководителя практики; при защите отчета показавшему высокие умения при решении поставленных задач, давшему полные, правильные, логически стройные, без ошибок ответы на все вопросы.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, показавшему достаточные знания материала практики; если он приобрел достаточные умения и навыки в производственной деятельности предприятия, в самостоятельном сборе, описании обобщенной и изученной информации; выполнил и оформил отчет в соответствии с требованиями программы производственной практики без существенных замечаний руководителя практики; при защите отчета показал достаточный уровень умений при решении поставленных задач, давшему правильные, логично изложенные ответы на вопросы, но допустившему отдельные неточности, не имеющие принципиального характера.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он приобрел недостаточные умения и навыки в производственной деятельности предприятия, в самостоятельном сборе, описании обобщенной и изученной информации; выполнил и оформил отчет с нарушением требований программы производственной практики, с большим количеством замечаний руководителя практики; при защите отчета показал недостаточный уровень умений при решении поставленных задач, допустившему

непоследовательность изложения, некорректные формулировки, ошибки и неточности при ответе на вопросы при собеседовании.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется студенту, не имеющему знаний по значительной части материала практики, если он не приобрел умений и навыков в производственной деятельности предприятия, в самостоятельном сборе, описании обобщенной и изученной информации; отчет не оформлен или оформлен частично.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания и характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура прохождения производственной практики (технологической практики) включает в себя следующие этапы: организационный, основной и заключительный.

На каждом этапе практики осуществляется текущий контроль за процессом формирования компетенций.

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить УК-1, УК-3, УК-4, УК-8, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2 компетенции. Задания предусматривают овладение компетенциями на разных уровнях: базовом и повышенном. Задания, предлагаемые на повышенном уровне позволяют полностью проверить компетенции.

При прохождении практики необходимо на первом (организационном) этапе ознакомиться со структурой практики, целями и задачами практики, обязательными видами работ и формами отчетности, которые отражены в методических указаниях по организации и проведению практики, разработанных на кафедре.

На втором (основном) этапе необходимо собрать материал по разделам:

- Охрана труда и техника безопасности на предприятиях отрасли;
- Сведения о предприятии, полученными при проведении ознакомительной экскурсии: общая характеристика основного предприятия отрасли;
- Общие технологические схемы производства основных видов продукции на предприятиях отрасли;

Организация производства основных видов продукции на предприятиях отрасли.

На втором этапе проводится также работа по сбору и анализу материала для выполнения индивидуального задания.

На третьем (заключительном этапе) проводится обработка и систематизация теоретического материала для оформления отчета и индивидуального задания. Этап завершается подготовкой отчёта по практике.

Структура отчета по практике:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение (необходимо указать цели и задачи практики, формируемые компетенции)
4. Общая характеристика предприятия (структурно-правовая форма, структура производства и управления, основной ассортимент предприятия);
5. Безопасность жизнедеятельности предприятия (правила охраны труда и техники безопасности на предприятии, мероприятия по защите окружающей среды);
6. Основное производство
 - 6.1. Характеристика основного сырья.
 - 6.2. Характеристика основных технологических операций.
 - 6.3. Технология производства основных видов продукции на предприятии. (описание технологии и технологическая блок-схема).
7. Заключение (указать, какие цели и задачи практики были достигнуты, какая работа была проведена, какие компетенции были сформированы);
8. Индивидуальное задание (на усмотрение руководителя практики).
9. Список использованной литературы

10 Приложения (дневник по практике).

При проверке заданий, оцениваются:

- последовательность изложения материала,
- выполнение всех заданий, предусмотренных программой практики.
- оформление отчета по требованиям, изложенных в методических указаниях;
- грамотность литературного изложения материала;
- количество учебной и научно-технической информации, самостоятельно проработанной студентом, ссылки на используемые источники;
- своевременность предоставления выполненных работ.

При защите отчета оцениваются:

- полнота раскрытия заданного вопроса;
- свободное владение теоретическим материалом;
- знание сущности используемых методов анализа;
- объем и качество оформления отчета.