

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

институт ветеринарной медицины и биоинженерии

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания  
методической комиссии института  
№ 6 от «28» мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

**«Технологическая практика»**

Вид практики	<b>Производственная</b>
Тип практики	<b>Технологическая</b>
Направление подготовки / специальность	<b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>
Направленность(и) (профиль(и))	<b>Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров, Технология мяса и мясных продуктов</b>
Уровень образовательной программы	<b>Бакалавриат</b>
Форма(ы) обучения	<b>Очная, заочная</b>
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	<b>18</b>
Трудоемкость дисциплины, час.	<b>648</b>

Разработчик:

Доцент кафедры прикладных биотехнологий

Вирзум Л.В..

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой прикладных биотехнологий

Вирзум Л.В.

(подпись)

Иваново 2024

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Цели**

Цель технологической практики - приобретение профессиональных навыков в организации и управлении инженерно-технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения в условиях перерабатывающих предприятий.

### **1.2. Задачи**

- формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО для решения задач, связанных с профессиональной деятельностью;
- актуализация знаний, умений и владений в планировании, организации и управлении инженерно-технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения в профессиональной деятельности;
- приобретение опыта самостоятельной работы в должности стажера/дублера специалиста по технологии продуктов питания животного происхождения.
- осознание мотивов и ценностей в избранной профессии;
- овладение профессионально-практическими умениями, производственными навыками;
- обеспечение безопасности труда в процессе производства;
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки в области получения продуктов из животного сырья.

## **2. ОСНОВНЫЕ БАЗЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

В качестве баз технологической практики используются передовые сельскохозяйственные и перерабатывающие предприятия различных форм собственности, птицефабрики, и другие организации, которые могут обеспечить успешное выполнение студентом программы практики и квалифицированное руководство со стороны мастеров-производственников.

Перечень предприятий, учреждений и организаций, с которыми Университет имеет договоры на проведение производственной практики

1. ОАО СХП «Вощажниково» Ярославская область.
2. ЗАО «Вергуза» Ивановского района Ивановской области
3. ООО «Брянская мясная компания» «Мироторг» Трубчевского района Брянской области,
4. АПК «Воронежский» Кольчугинского района Владимирской области
5. СПК «ЛУЧ» Вичугского района Ивановской области.
6. СПК «Подolino Палехского района Ивановской области,
7. СПК «Гавриловской» Суздальского района,
8. ООО «Борисоглебское» Муромского района Владимирской области,
9. ООО СП «Нельша» Тейковского района Ивановской области,
10. СПК «Перемиловский» Шуйского района Ивановской области,
11. ООО СХП «Муравия» Ковровского района Владимирской области,
12. ООО «Мелаго» Мелинковского района, Владимирской области,
13. СПК колхоз «Ополье», Юрьев-Польского района Владимирской области,
14. СПК «Авангард», Пучежского района Ивановской области,
15. СПК к-з «Никольское», Комсомольского района Ивановской области,
16. СПК к-з «Горячевский», Савинского района, Ивановской области,
17. ООО «Альянс», Приволжского района Ивановской области,
18. МУП «Вожский», Приволжский района Ивановской области,
19. ООО «Ильинское-агро», Ильинского района Ивановской области,

20. СПК ПЗ «Ленинский путь», Пучежского района Ивановской области,
21. ООО СХК «Решма», Кинешемского района Ивановской области,
22. ООО «Молочные реки», г. Иваново,
23. ООО «Аппетит», г. Иваново.

### 3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным

планом практика относится к **Обязательной части**

Обеспечивающие  
(предшествующие)  
дисциплины, практики

Производство продукции животноводства  
Процессы и аппараты пищевых производств  
Общая, санитарная и пищевая микробиология  
Производство продукции животноводства  
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения  
Технология переработки молока и молочных продуктов  
Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции  
Автоматизация технологических процессов и производства  
Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности  
Технология замораживания пищевых продуктов  
Технология переработки молока и молочных продуктов  
Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения  
Технология производства продуктов детского питания  
Санитария и гигиена на пищевых предприятиях  
Пищевые и биологически активные добавки  
Консервирование

Обеспечиваемые  
(последующие) дисциплины,  
практики

Преддипломная практика  
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

### 4. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД-1 <sub>ук-4</sub> Знать: технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Все
	ИД-2 <sub>ук-4</sub> Уметь: осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Все

	происхождения	
	ИД-3 ук -4 Владеть: навыками осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения	Все
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 <sub>ук-5</sub> Знать: способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Все
	ИД-2 <sub>ук-5</sub> Уметь: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Все
	ИД-3 ук -5 Владеть: навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Все
ПК-1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Все
	ИД-4 <sub>ПК-1</sub> Умеет вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	Все
	ИД-9 <sub>ПК-1</sub> Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Все
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-2 <sub>ПК-2</sub> Знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Все
	ИД-4 <sub>ПК-2</sub> Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации,	Все

	требованиями охраны труда и экологической безопасности	
	ИД-7 <sub>ПК-2</sub> Владеет входным и технологическим контролем качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Все

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

### 5.1. Содержание практики (очная, заочная)

№ п/п	Разделы (этапы) и виды работы на практике	Трудоёмкость, час.		Форма текущего контроля*
		работа под руководством преподавателя	самостоятельная работа	
<b>1. Подготовительный этап</b>				
1.1	Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов.  1) знакомство с целью, задачами, программой и порядком прохождения практики; 2) получение заданий от руководителя практики от университета; 3) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 4) целевой инструктаж по технике безопасности.	2	12	Журнал по технике безопасности. Отчёт по практике. Зачёт с оценкой
<b>2. Производственный этап</b>				
2.1	Изучение организационно-штатной структуры организации-базы практики и полномочий её структурных подразделений		36	Отчёт по практике. Зачёт с оценкой
2.2	Изучение нормативно-технической документации и организации-базы практики		38	
2.3	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности). Изучение санитарных норм и требований к личной гигиене.		12	
2.4	Изучение производственно - экономических показателей предприятия/организации, производственной, организационной и управленческой структуры, организации и нормирования труда. Изучение производственной документации.		26	
2.5	Участие в работе структурных подразделений,		40	



Самостоятельная работа							646	
Форма контроля							ЗаО	

### 5.2.2. Заочная форма:

Вид занятий	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Контроль					2
Самостоятельная работа					646
Форма контроля					ЗаО

## 6. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По возвращении с практики студент должен предоставить следующую документацию:

- дневник технологической практики;
- отчёт по технологической практике;
- положительную производственную характеристику с места прохождения практики;
- приложения к дневнику и отчёту по технологической практике.

Документы, представленные студентом по завершении практики (дневник и отчёт) должны содержать в себе сведения о практическом освоении студентом материала следующих учебных дисциплин: производственный контроль на предприятиях молочной отрасли; технология переработки молока и молочных продуктов; технология замораживания пищевых продуктов, технологическое оборудование молочной отрасли.

Указываются форма, примерное содержание и структура дневников и отчетов по практике.

*Отчетность по практике.* Оформляется следующая документация: дневник практики; отчет по практике; отзыв руководителя практики от организации или учреждения – базы практики о деятельности студента в период практики; договор с предприятием.

Дневник практики заполняется лично студентом. Записи о выполненных работах производятся ежедневно и заверяются подписью руководителя практики от организации или учреждения – базы практики. Удостоверяющие записи проставляются по мере просмотра их заверяющим лицом – обычно один раз в 7–10 дней. Записи о работах, выполнявшихся в других предприятиях, организациях и учреждениях (не в месте постоянного прохождения практики) должны быть заверены отдельно должностными лицами этих предприятий, организаций, учреждений.

По окончании практики студент обязан получить характеристику своей производственной деятельности.

В характеристике о деятельности студента в период практики указываются положительные и отрицательные моменты в период прохождения студентом практики.

Отчет составляется в период пребывания студента на предприятии и должен быть написан рукописно и подписан руководителем практики от предприятия и заверен печатью. По возвращении в университет студент должен сдать отчет и дневник на проверку руководителю практики от кафедры и в 10-дневный срок защитить отчёт в комиссии, назначенной распоряжением директора по институту.

В отчете должна быть изложена краткая характеристика места прохождения практики: название предприятия (организации, учреждения); его месторасположение, форма собственности, производственная структура, основные производственные показатели; климатическая и эпизоотологическая характеристика местности; наличие партнеров по производству, их характеристика и т.д. Основная часть отчёта должна быть структурирована по разделам, каждый из которых представляет собой описание итоговых показателей практики отдельно по каждой дисциплине. Все разделы должны заканчиваться кратким выводом (1–3 предложения) о результатах практики по определенному учебному предмету. Отчеты по дисциплинам должны быть иллюстрированы таблицами, отражающими объем, выполненный за период технологической практики. Последний

раздел отчёта – краткое собственное заключение студента о результатах пройденной практики в целом.

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **7.1. Основная учебная литература, необходимая для проведения практики**

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие для вузов / О. А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О. С. Киреева [и др.] ; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/160134> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Храмцов А.Г. Безотходная переработка молочного сырья : уч. пособие для студ. вузов / А. Г. Храмцов, П. Г. Нестеренко. - М. :КолосС, 2008. – 200 с.
3. Мамаев А.В. Молочное дело [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Мамаев, Л.Д. Самусенко. — Электрон.дан. — СПб.: Лань, 2013. — 383 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=30199](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=30199) — Загл. с экрана
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **7.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для проведения практики**

1. Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225> — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный.
2. Русяева Е. Т. Технологическое оборудование по переработке животноводческой продукции. Часть 1 : Мясо : лабораторный практикум / Е. Т. Русяева, В. А. Борознин, А. Г. Родина. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, [б. г.]. — 2015. — 104 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76610>. — Текст : электронный.
3. Технология переработки птицы и птицепродуктов : учеб. пособие / сост. П. С. Кобыляцкий. - Персиановский : Донской ГАУ, 2019. - 179 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/133429>. - Текст : электронный.

### **7.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)**

- 1) Министерство сельского хозяйства РФ <http://mcx.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 4) Библиотека ВГАУ [https://v-gau.ru/about/library/o-biblioteke.php?clear\\_cache=Y](https://v-gau.ru/about/library/o-biblioteke.php?clear_cache=Y)
- 5) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

### **7.4. Методические указания для обучающихся для прохождения практики**

1. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: Учебное пособие. - СПб.: Лань.-2013. - 176 с.
2. Технологическое оборудование молочной отрасли. Установочные чертежи : методические указания / составители В. С. Кузнецова [и др.]. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2014. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130729>
3. Технология мяса и мясопродуктов: учебное пособие / С.П. Фисенко, В.В. Пронин.- Иваново: ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА, 2019. - 168с.



4. Пронин В.В., Фисенко С.П., Мазилкин И. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства: Учебное пособие. - СПб.: Лань.-2013. - 176 с.

#### 7.5. Информационные справочные системы для обучающихся для прохождения практики

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань» <http://www.lanbook.com/>
2. Электронная библиотечная система <http://Library-ivgsha.ucoz.ru>
3. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

#### 7.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

### 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В качестве баз практики используются сельскохозяйственные предприятия различных форм собственности, оснащённые современным технологическим оборудованием, передовые предприятия, которые могут обеспечить успешное выполнение студентом программы производственной практики и квалифицированное руководство.

Во время прохождения производственной практики студент может использовать современную аппаратуру и средства обработки данных (специальное лабораторное оборудование, компьютеры, вычислительные комплексы, разрабатывающие программы и пр.), которые находятся в соответствующей производственной организации.

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
2	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

**Приложение № 1**  
**к рабочей программе по дисциплине (модулю)**

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРАКТИКЕ

#### «Технологическая практика»

Вид практики

**Производственная**

## 1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИД-1 <sub>ук-4</sub> Знать: технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-2 <sub>ук-4</sub> Уметь: осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-3 <sub>ук-4</sub> Владеть: навыками осуществления технологических процессов производства продуктов животного происхождения	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 <sub>ук-5</sub> Знать: способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-2 <sub>ук-5</sub> Уметь: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-3 <sub>ук-5</sub> Владеть: навыками организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
ПК-1 Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания	ИД-1 <sub>пк-1</sub> Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-4 <sub>пк-1</sub> Умеет вести основные технологические	Отчёт по практике	Комплект заданий на

животного происхождения	процессы производства продуктов питания животного происхождения	Зачет с оценкой (дифференцированный)	практику и вопросов к зачету
	ИД-9 <sub>ПК-1</sub> Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИД-2 <sub>ПК-2</sub> Знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-4 <sub>ПК-2</sub> Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-7 <sub>ПК-2</sub> Владеет входным и технологическим контролем качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету

	разработки мероприятий по повышению эффективности производства		
ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету
	ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Отчёт по практике Зачет с оценкой (дифференцированный)	Комплект заданий на практику и вопросов к зачету

## 2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно не зачтено	удовлетворительно	хорошо	отлично
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме,	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном

			некоторые недочетами	с объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

### 3. Оценочные средства

#### 3.1. Вопросы к зачёту по технологической практике.

1. Дайте общую характеристику предприятия/организации, его мощность и структура.
2. Расскажите об организации поставок сырья на предприятие/организацию. Дайте характеристику сырьевой зоны.
3. Как организован сбыт продукции на предприятии/организации.
4. Перечислите мероприятия по обеспечению качества продукции.
5. Расскажите об ассортиментной политике предприятия/организации и планировании ассортимента.
6. Как используются сырьевые ресурсы на предприятии/организации.
7. Как организована переработка вторичного сырья. Расскажите о технологии и используемом оборудовании.
8. Перечислите мероприятия, обеспечивающие безопасность продукции в соответствии с требованиями ISO 22000-2005 и принципами ХАССП.
9. Охарактеризуйте материально-техническую базу предприятия, по поставщики вспомогательного сырья.
10. Каковы мощность и режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц)?
11. Приведите структуру организации предприятия и схему управления.
12. Каковы роль и значение лаборатории на предприятии.
13. Какое оборудование используется на предприятии?
14. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
15. Проводятся ли мероприятия по безотходной переработке сырья?
16. Какова зона реализации продукции предприятия?

17. Какие виды упаковки используют на предприятии?
18. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции. Как часто обновляется ассортимент?
19. Перечислите основные этапы технологии производства одного из видов выпускаемой продукции.
20. Как осуществляется электроснабжение, газоснабжение и водоснабжение предприятия?
21. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?
22. Дайте характеристику производственному участку.
23. Назовите методы органолептической оценки качества продукции.
24. Перечислите физические и химические методы оценки качества продукции.
25. Перечислите технологические приемы, операции, процессы в технологии продуктов питания животного происхождения.
26. Какие показатели химического состава характеризуют энергетическую, пищевую и биологическую ценность продукта?
27. Какие показатели качества и безопасности продуктов Вы знаете?

### **3.2. Методические материалы**

По итогам производственной технологической практики обучающийся представляет на кафедру:

- Индивидуальное задание на практику (Приложение 2);
- Дневник проведения производственной технологической практики (Приложение 3);
- Рабочий план прохождения практики (Приложение 4);
- Форма учёта выполненных работ (Приложение 5);
- Отчёт о технологической практике в профильной организации (Приложение 6);
- Отзыв предприятия/организации о результатах прохождения практики (Приложение 7);

Согласно Положения ПВД-11 «О практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования» защита отчета о технологической практике происходит перед специальной комиссией кафедры.

Студент сдает в дирекцию института не позднее двух недель после окончания практики дневник и отчет, заверенные подписями руководителя практики в хозяйстве (руководителем предприятия) и печатью, а также предоставляет отзыв о работе студента (характеристику). Преподаватель - руководитель практики проверяет дневник и отчет, составляет рецензию, при необходимости возвращает материалы на доработку. После устранения замечаний по отчету и дневнику студента допускают к защите. Для защиты отчетов по практике распоряжением декана факультета назначается специальная межкафедральная комиссия, которая проводит работу по утвержденному графику. За два дня до защиты студент обязан предоставить секретарю комиссии всю необходимую отчетную документацию вместе с рецензией преподавателя. На комиссии студент делает краткий (на 8-10 минут) доклад о прохождении практики: члены комиссии задают студенту уточняющие вопросы, знакомятся с рецензией преподавателя, проверяющего отчетную документацию, а также с характеристикой с места прохождения практики.

При оценке итогов технологической практики принимается во внимание производственная характеристика, качество доклада, оформление и содержание отчета, ответы на вопросы. Результаты защиты отчета по технологической практике комиссия оценивает коллегиально и выставляется зачет с оценкой.

Согласно ПВД-11 «О практике обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования» студент, не прошедший практику или не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв или неудовлетворительную

оценку при защите, не явившийся согласно распоряжению и графика на заседание комиссии по защите отчетов без уважительной причины, отчисляется из университета.

**Приложение № 2  
к программе практики**

**Форма индивидуального задания на практику студента**

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГАУ»  
ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОИНЖЕНЕРИИ**

Индивидуальное задание на практику

обучающемуся йся) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения Кафедра: \_\_\_\_\_

Наименование практики: Производственная технологическая

Форма предоставления на кафедру выполненного задания: отчёт в печатном и электронном видах

Содержание и планируемые результаты:

Содержание практики

1 Рабочее совещание: решение организационных вопросов. Первичный инструктаж по технике безопасности.

2 Знакомство с предприятием/организацией, режимом работы и правилами внутреннего трудового распорядка, работой структурных подразделений предприятия/организации.

3 Первичный инструктаж по технике безопасности (знакомство с соответствующим требованиями охраны труда и пожарной безопасности). Изучение санитарных норм и требований к личной гигиене.

4 Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте (знакомство с соответствующими требованиями охраны труда и пожарной безопасности). Изучение санитарных норм и требований к личной гигиене.

5 Общая характеристика перерабатывающего предприятия (месторасположение, тип производства, история развития, мощность предприятия, ассортимент выпускаемой продукции, организация поставки сырья, материалов и тары, организация сбыта готовой продукции).

6 Изучить технологию производства продукции (принятая на производстве технология производства продукта. Основные технологические процессы переработки с указанием рецептуры, режимов обработки сырья или полуфабрикатов).

7 Изучить технологическое оборудование для производства продукции (машинноаппаратурная схема производства. Марки и основные технические характеристики перерабатывающих машин. Их назначение, краткое устройство, схема машины, основные регулировки и настройки, техническая характеристика).

8 Изучить существующий на предприятии контроль качества сырья, полуфабрикатов или готового продукта (лабораторные исследования продукции, их виды, периодичность контроля, требования к качеству сырья или продукта, химический состав продукта,

причины возникновения и характер возможных пороков, возможные причины и меры устранения дефектов продукции и пути их предупреждения, оформляемые документы).

9 Изучить состояние техники безопасности и производственной санитарии на предприятии (обеспеченность персонала спецодеждой и средствами гигиены. Вредные условия предприятия и меры защиты. Соблюдение мер безопасности при работе с оборудованием. Наличие вводного и производственного инструктажа. Санитарное состояние или условия на производстве и их соответствие санитарных нормам).

10 Изучить источники загрязнения окружающей среды, охарактеризовать очистные сооружения и средства защиты окружающей среды. Ознакомиться с мероприятиями по рациональному природопользованию на предприятии.

11 Выполнение индивидуального задания.

12 Подготовка отчета о прохождении практики

13 Защита отчёта по практике на промежуточной аттестации.

Дата выдачи задания «\_\_\_»\_ 20 г

Руководитель

практики от кафедры \_\_\_\_\_

*должность*

*подпись*

*расшифровка подписи*

Руководитель

практики от профильной организации

\_\_\_\_\_

*должность*

\_\_\_\_\_

*подпись*

\_\_\_\_\_

*расшифровка подписи*

Студент

\_\_\_\_\_

*группа*

\_\_\_\_\_

*подпись*

\_\_\_\_\_

*расшифровка подписи*

Задание принял к исполнению «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Приложение № 3 к программе практики  
Форма титульного листа дневника практики студента**

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО «ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГАУ»  
ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И BIOTEХНОЛОГИИ В  
ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

**Д Н Е В Н И К**

**технологической практики студента(ки)**

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_



*фамилия, имя, отчество практиканта*

Направление подготовки \_\_\_\_\_

*номер и полное название специальности*

Кафедра \_\_\_\_\_

Курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

Руководитель практики от кафедры \_\_\_\_\_

*должность, фамилия, имя, отчество руководителя практики*

Руководитель практики от организации \_\_\_\_\_

*должность, фамилия, имя, отчество руководителя практики*

Срок практики \_\_\_\_\_

Дата прибытия на предприятие \_\_\_\_\_

Дата выбытия из предприятия \_\_\_\_\_

Иваново 20\_\_/20\_\_ уч.год

**Приложение № 4  
к программе практики**

### **Форма рабочего плана практики**

УТВЕРЖДАЮ:

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*подпись руководителя предприятия*

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### **Рабочий план прохождения практики**

№№ п/п	Виды работ	Дата
-----------	------------	------





Иваново 20\_\_ г.

**Приложение № 7  
к программе практики**

**Форма заключения преподавателя об отчёте студента**

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

о прохождении практики студента \_\_\_\_\_  
(Фамилия, Имя, Отчество)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(Здесь необходимо отметить выполнил ли студент, в основном, программу практики; характеризуются положительные стороны практики, недочеты и недостатки).

Рекомендуемая оценка \_\_\_\_\_

Преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
*подпись* *расшифровка подписи*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.