

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 14:31:04
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПДЖ(6) 25

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

УТВЕРЖДАЮ:

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И
ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИМ. КОРШУНОВОЙ А.Ф.

Зав. кафедрой технологии и
организации производства
продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой

 К.А. Антошина
«03» февраля 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Б2.О.01 УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(код и наименование направления подготовки)

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

д-р экон.наук, доцент, профессор
(должность)


(подпись)

К.А. Антошина
(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «03» февраля 2025 года протокол № 19

Донецк 2025

Паспорт
оценочных материалов по практике
Б2.О.01 Учебная ознакомительная практика
(наименование практики)

Перечень компетенций, формируемых в результате прохождения учебной ознакомительной практики

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Ознакомление студентов с целями, задачами и структурой учебной практики. Проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности в учебных помещениях. Знакомство с историей, миссией и структурой университета, основными образовательными программами и внутренними нормативными документами, регулирующими учебный процесс. Ознакомление с внутренней инфраструктурой университета.	2
2.	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Получение методических рекомендаций, формирование индивидуального графика прохождения практики.	2
3.	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Проведение обзорных экскурсий по учебным корпусам, библиотеке, административным и вспомогательным подразделениям. Демонстрация ресурсов информационно-образовательной среды вуза.	2
4.	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной языке(ах)	Встречи с представителями кафедры и факультета, ознакомление с направлениями подготовки, перспективами профессионального развития, требованиями к уровню компетенций студентов. Изучение должностной инструкции технолога на предприятиях разных отраслей пищевой промышленности. Анализ условий хранения и приемки сырья и полуфабрикатов. Теоретическое изучение нормативных требований к условиям приема, хранения и первичной обработки сырья и полуфабрикатов, включая параметры товарного соседства,	2

№ п/п	Код контролируе мой компетенции	Формулировка контролируемо й компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирован ия (семестр изучения)
			допустимые сроки хранения, температурные режимы и средства транспортировки в заготовительные цеха. Знакомство с производственной логистикой заготовительных подразделений. Ознакомление с функциями и задачами основных цехов и технологических линий на примере типовой производственной программы. Изучение ассортимента сырья и выпускаемой продукции. Анализ видов перерабатываемого сырья и выпускаемых полуфабрикатов в различных производственных подразделениях, их классификация и специфика применения в технологическом процессе.	
5.	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	2
6.	УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	2
7.	ПК-1	Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	Контроль соответствия качества и безопасности продукции.	2
8.	ПК-2	Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	2
9.	ПК-3	Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных	Моделирование структуры технологических линий. Ознакомление с принципами организации технологических участков и линий в заготовительных цехах,	2

№ п/п	Код контролируе мой компетенции	Формулировка контролируемо й компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирован ия (семестр изучения)
		технологических линиях	последовательностью операций, требованиями к санитарии и поточности производства.	
10.	ПК-5	Способе управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	Изучение технологического оснащения. Теоретическое рассмотрение типов оборудования, применяемого в заготовительных цехах (механическое, немеханическое, холодильное и др.), принципов его работы, назначения и требований к эксплуатации.	2
11.	ПК-6	Оперативно управляет производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Общее состояние отрасли в Донецкой Народной Республике (в т.ч. характеристика предприятия). Анализ сырьевой базы отрасли, анализ конкурентной среды на примере предприятия.	2
12.	ПК-7	Способен разработать комплект проектно- технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	Тенденции и перспективы отрасли / развития конкретного предприятия по производству пищевых продуктов.	2
13.	ПК-8	Разрабатывает проекты реконструкции и технологического переворужения действующих предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья	Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов.	2

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	УК-1	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2 _{УК-1} Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3 _{УК-1} Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4 _{УК-1} Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Ознакомление студентов с целями, задачами и структурой учебной практики. Проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности в учебных помещениях. Знакомство с историей, миссией и структурой университета, основными образовательными программами и внутренними нормативными документами, регулирующими учебный процесс. Ознакомление с внутренней инфраструктурой университета.	Собеседование
2.	УК-2	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 _{УК-2} Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4 _{УК-2} В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5 _{УК-2} Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Получение методических рекомендаций, формирование индивидуального графика прохождения практики.	Собеседование, отчет
3.	УК-3	ИДК-1 _{УК-3} Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.	Проведение обзорных экскурсий по учебным корпусам, библиотеке, административным и вспомогательным подразделениям.	Собеседование, отчет

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
		ИДК-2_{УК-3} При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды. ИДК-3_{УК-3} Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата. ИДК-4_{УК-3} Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-5_{УК-3} Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.	Демонстрация ресурсов информационно-образовательной среды вуза.	
4.	УК-4	ИДК-1_{УК-4} Выбирает стиль делового общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИДК-2_{УК-4} Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный. ИДК-3_{УК-4} Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции. ИДК-4_{УК-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях.	Встречи с представителями кафедры и факультета, ознакомление с направлениями подготовки, перспективами профессионального развития, требованиями к уровню компетенций студентов. Изучение должностной инструкции технолога на предприятиях разных отраслей пищевой промышленности. Анализ условий хранения и приемки сырья и полуфабрикатов. Теоретическое изучение нормативных требований к условиям приема, хранения и первичной обработки сырья и полуфабрикатов, включая параметры товарного соседства, допустимые сроки хранения, температурные режимы и средства транспортировки в заготовительные цеха. Знакомство с производственной логистикой заготовительных подразделений. Ознакомление с функциями и задачами основных цехов и технологических линий на примере типовой производственной программы. Изучение ассортимента сырья и выпускаемой продукции. Анализ	Собеседование

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
			видов перерабатываемого сырья и выпускаемых полуфабрикатов в различных производственных подразделениях, их классификация и специфика применения в технологическом процессе.	
5.	УК-6	ИДК-1 _{УК-6} Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2 _{УК-6} Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3 _{УК-6} Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	
6.	УК-9	ИДК-1 _{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. ИДК-2 _{УК-9} Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах. ИДК-3 _{УК-9} Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья. ИДК-4 _{УК-9} Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах.	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	
7.	ПК-1	ИДК-1 _{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-	Контроль соответствия качества и безопасности продукции.	

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
		бактериологический анализ состава сырья ИДК-2_{ПК-1} Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3_{ПК-1} Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы		
8.	ПК-2	ИДК-1_{ПК-2} Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК-2_{ПК-2} Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК-3_{ПК-2} Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	
9.	ПК-3	ИДК-1_{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2_{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3_{ПК-3} Организует	Моделирование структуры технологических линий. Ознакомление с принципами организации технологических участков и линий в заготовительных цехах, последовательностью операций, требованиями к санитарии и поточности производства.	

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
		выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		
10.	ПК-5	ИДК-1 _{ПК-5} Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-5} Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам	Изучение технологического оснащения. Теоретическое рассмотрение типов оборудования, применяемого в заготовительных цехах (механическое, немеханическое, холодильное и др.), принципов его работы, назначения и требований к эксплуатации.	
11.	ПК-6	ИДК-1 _{ПК-6} Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-2 _{ПК-6} Осуществляет оформление изменений в технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3 _{ПК-6} Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Общее состояние отрасли в Донецкой Народной Республике (в т.ч. характеристика предприятия). Анализ сырьевой базы отрасли, анализ конкурентной среды на примере предприятия.	

№ п/п	Код контро- лируемой компе- тенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наимено- вание оценочного средства
12.	ПК-7	ИДК-1 _{ПК-7} Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2 _{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3 _{ПК-7} Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	Тенденции и перспективы отрасли / развития конкретного предприятия по производству пищевых продуктов.	
13.	ПК-8	ИДК-1 _{ПК-8} Знает основные принципы реконструкции предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья ИДК-2 _{ПК-8} Разрабатывает производственную программу предприятия ИДК-3 _{ПК-8} Обеспечивает соблюдение принципов процесса производства пищевой продукции при проектировании предприятий	Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов.	

По результатам оценки качества отчета о прохождении учебной ознакомительной практики комиссией выставляется максимальная оценка 60 баллов.

Критерии оценки знаний и практических навыков, обучающихся по итогам прохождения учебной ознакомительной практики:

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному средству отчет

Баллы	Критерии оценки
1	2
56-60 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в полном соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики. Он содержит не только аналитический материал по требованиям программы, но и его глубокую обоснованную оценку. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры.
51-55 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в полном соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения учебной ознакомительной.
49-50 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики.
46-48 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики, однако отдельные вопросы (не более двух) рассмотрены недостаточно. Допущены отдельные ошибки при письменном изложении собранного материала в отчете. Отчет высоко (положительно) оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры.
44-45 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики. Однако отдельные вопросы (не более двух) рассмотрены недостаточно. Допущены отдельные ошибки при письменном изложении собранного материала в отчете.
41-43 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен с некоторыми отклонениями от требований, определенными в программе прохождения практики. Отдельные вопросы (не более трех) рассмотрены недостаточно. Допущены отдельные ошибки при письменном изложении собранного материала и его аналитической обработке в отчете. В целом, доклад обучающегося позволяет признать удовлетворительный уровень его подготовки. Отчет положительно оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры
40 баллов	В отчете о прохождении учебной ознакомительной практики не рассмотрены отдельные вопросы, определенные программой практики. Допущены существенные ошибки при изложении и аналитической обработке собранного во время прохождения практики материала. Отчет положительно (удовлетворительно) оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры, отзывы имеют существенные замечания относительно качества аналитического материала и его оформления.

Менее 40 баллов	В отчете о прохождении учебной ознакомительной практики не рассмотрены два и более вопроса, определенные программой. Допущены грубые ошибки при письменном изложении в отчете собранного материала.
-----------------	---

По результатам собеседования (защиты отчета о прохождении учебной ознакомительной практики) комиссией выставляется максимальная оценка в 40 баллов.

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование (защита отчета по учебной ознакомительной практике)

Баллы	Критерии оценки
1	2
38-40 баллов	При защите обучающийся продемонстрировал свободное владение информацией, собранной им во время прохождения учебной ознакомительной практики, интеграцию полученных в университете и на базе практики практических и теоретических знаний.
35-37 баллов	При защите обучающийся продемонстрировал свободное владение информацией, собранной им при прохождении практики, интеграцию полученных в университете и на базе практики практических и теоретических знаний. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры
30-35 баллов	При защите обучающийся продемонстрировал свободное владение информацией, собранной им во время прохождения учебной ознакомительной практики. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры, однако содержит замечания по выполнению индивидуального задания
25-30 баллов	Доклад обучающегося при защите позволяет признать хороший уровень его подготовки.
22-25 баллов	При защите отчета обучающимся допущены незначительные ошибки. В целом, доклад обучающегося позволяет признать хороший уровень его подготовки. Отчет положительно оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры
20 баллов	При защите отчета обучающимся допущено несколько ошибок. Доклад обучающегося и ответы на поставленные при защите вопросы позволяют признать общий уровень его подготовки удовлетворительным.
Менее 20 баллов	Допущены грубые ошибки в ответах на вопросы в ходе защиты. Доклад не раскрывает содержания отчета и проведенной работы. При защите обучающимся не представлено ни одного правильного ответа на поставленные вопросы. Обучающийся отказался отвечать на вопросы.

Формой отчетности обучающегося по учебной ознакомительной практике является представление письменного отчета, подписанного на титульном листе руководителем практики от кафедры технологии и организации производства продуктов питания им. А.Ф. Коршуновой

Отчет по учебной ознакомительной практике содержит аналитическую часть, и индивидуальное задание. Аналитическая часть отчета по учебной ознакомительной практике представляет собой совокупность аналитических таблиц, которые на основе собранных общих данных о предприятии-базе практики отражают его производственный процесс. Помимо описательного и аналитического материала обучающийся должен представить собственные рекомендации по совершенствованию производственной деятельности на

предприятия и сделать обоснованные выводы по результатам практики.

Индивидуальное задание представляет собой теоретическое и аналитическое исследование, тема которого соответствует теме, выданной руководителем практики от кафедры технологии и организации производства продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Система оценивания
практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За вид работы	Всего
Текущий контроль: содержательная часть отчета; индивидуальное задание; защита работы	40	40
	20	20
	40	40
Промежуточная аттестация	зачёт с оценкой	100
Итого за семестр	100	

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
80-89		хорошо – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.) в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79	«Хорошо» (4)	хорошо – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям,

Сумма баллов	По государственной шкале	Определение
		рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.) в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно, неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		Удовлетворительно – обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно»(2)	неудовлетворительно – обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным прохождением практической подготовки при прохождении практики

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

1. Составить классификацию продуктов животного происхождения по видам сырья и степени переработки.
2. Разработать блок-схему технологического процесса производства варёной колбасы.
3. Описать этапы приемки молока на перерабатывающем предприятии.
4. Подготовить сравнительный анализ способов термической обработки мяса (варка, жарка, копчение, стерилизация).
5. Составить таблицу с физико-химическими показателями качества молока.
6. Оформить характеристику санитарных требований к мясоперерабатывающему цеху.
7. Разработать памятку по технике безопасности при работе с колбасным оборудованием.
8. Изучить ГОСТы и ТР ТС на мясную продукцию — подготовить краткий обзор.
9. Подготовить презентацию на тему «Основные направления переработки молока».
10. Составить схему контроля качества на каждом этапе производства сливочного масла.
11. Разработать инструкцию по санитарной обработке оборудования для переработки молока.
12. Составить таблицу сравнительных характеристик различных методов охлаждения мяса.
13. Описать этапы получения и использования сычужного фермента в производстве сыра.
14. Изучить способы хранения яиц и составить инструкцию по их сортировке.
15. Подготовить описание процесса убоя скота и первичной переработки мяса (в теоретической форме).
16. Разработать алгоритм производственного контроля в молочном цеху.
17. Составить перечень лабораторного оборудования для анализа мясных полуфабрикатов.
18. Описать состав и функции вспомогательных материалов в мясной промышленности (пряности, фосфаты, нитриты).
19. Подготовить технологическую карту на варено-копченое мясное изделие.
20. Составить план размещения оборудования в молочном цеху с учётом санитарных норм.
21. Изучить и классифицировать виды микробиологической порчи мясных продуктов.
22. Разработать таблицу с нормами выхода готовой продукции из молочного сырья.
23. Подготовить краткий отчет о современных тенденциях в производстве йогуртов.
24. Описать особенности вакуумной упаковки мясных изделий.
25. Разработать инструкцию по контролю температуры хранения мяса и мясных продуктов.
26. Составить таблицу с показателями качества и дефектами масла сливочного.
27. Описать методы и оборудование для сепарации молока.
28. Разработать схему производственного маршрута молока от приёмки до фасовки.
29. Составить список обязательной документации при приёмке мяса на предприятии.
30. Изучить принципы утилизации побочных продуктов мясной промышленности.
31. Описать процесс обезжиривания сливок и его значение для технологии масла.
32. Разработать модель мини-завода по переработке молока (структурная схема).
33. Подготовить памятку по гигиене персонала на предприятии по переработке молока.

34. Составить обзор натуральных и синтетических оболочек, применяемых в колбасном производстве.
35. Разработать технологическую схему производства сыра с плесенью.
36. Составить описание и назначение пастеризатора и гомогенизатора.
37. Подготовить характеристику органолептических методов оценки молочных продуктов.
38. Изучить принципы ферментации в молочной промышленности и описать процесс.
39. Составить инструкцию по санитарной обработке емкостей для хранения молока.
40. Описать отличия глубокой заморозки от быстрой заморозки в мясной промышленности.
41. Подготовить план-график санитарного дня в колбасном цеху.
42. Разработать образец производственного журнала учета температуры и влажности.
43. Составить карту рисков при производстве сырокопченой колбасы.
44. Подготовить сравнительный анализ традиционной и ультразвуковой обработки мяса.
45. Изучить методы определения фальсификации молочной продукции.
46. Описать систему идентификации и прослеживаемости продуктов животного происхождения.
47. Разработать памятку по хранению и транспортировке охлажденной продукции.
48. Составить обзор ферментов, используемых в производстве мясных деликатесов.
49. Подготовить индивидуальный план самообразования на период ознакомительной практики (тема, цели, источники, методы).