

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 22.04.2026 14:36:53  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f733a12

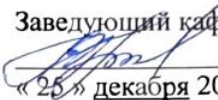
Приложение 1

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии  
и инженерии имени Н.И. Вавилова»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой  
 / Молчанов А.В./  
« 25 » декабря 2024 г.

## **ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Вид практики	<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ</b>
Наименование практики	<b>Технологическая практика</b>
Направление подготовки	<b>19.03.03 Продукты питания животного происхождения</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология мяса и мясных продуктов</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Кафедра-разработчик	<b>Технология производства и переработки продукции животноводства</b>
Ведущий преподаватель	<b>Левина Т.Ю.</b>

**Разработчик: доцент Левина Т.Ю.**

  
(подпись)

**Саратов 2024**

## Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	3
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций.....	5
3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения.....	7
4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций .....	9

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

В результате прохождения практики «Технологическая практика» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.08.2020 г. № 936, формируют следующие компетенции:

универсальные компетенции:

- «Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач» (УК-1);

- «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» (УК-8);

профессиональные компетенции:

- «Способен организовать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения» (ПК-1);

- «Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2);

- «Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения» (ПК-3);

- «Способен применять нормативную и техническую документацию для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве мясной продукции» (ПК-4);

- «Способен осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции» (ПК-5).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

– *знать*: организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, документацию по производству, структуру предприятия.

– *уметь*: логически и последовательно обосновывать организацию производства на предприятиях, особенности технологии производства продуктов питания животного происхождения, работать с документацией.

– *владеть*: особенностями технологии производства продуктов питания животного происхождения, навыками работы с документацией, организацией производства на предприятиях пищевой промышленности.

Таблица 1

### Этапы формирования компетенций

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования компетенции	Виды работ по практике, включающие работу обучающегося	Трудоемкость, з.е./ академических часа	Форма текущего контроля
1	УК-1, УК-8	подготовитель-	участие в общем	6 часов	Дневник практики

		ный	<p>организационном собрании (знакомство с целями, задачами и программой практики; первичный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности; ознакомление с правилами оформления и ведения дневника практики; ознакомление с правилами составления отчета по практике); составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.</p>		
2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	основной	<p>общие сведения о предприятии и сырьевой зоне. Структура управления. Основное производство. Технологические схемы производства. Организация производственного потока. Планы основных производственных цехов или отделений с расстановкой оборудования. Предложения по усовершенствованию технологических процессов, рентабельности производства, улучшению качества готовой продукции. Мероприятия по технике безопасности и промсанитарии производства, технологические санитарные требования к оборудованию производственным помещениям. Правила по технике безопасности и про-</p>	196 часов	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике

			тивопожарной технике.		
3	УК-1, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	заключительный	оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике.	12 часов 2 часа	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике, собеседование, зачёт.

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.1 Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения практики

Таблица 2

№ п/п	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций			
		выполнение индивидуального задания	отчет по практике	дневник по практике	собеседование
1.	УК-1	+	+	+	+
2.	УК-8	+	+	+	+
3.	ПК-1	+	+	+	+
4.	ПК-2	+	+	+	+
5.	ПК-3	+	+	+	+
6.	ПК-4	+	+	+	+
7.	ПК-5	+	+	+	+

### 2.2 Критерии и шкалы оценивания формирования компетенций в ходе прохождения практики

#### 2.2.1 Индивидуальное задание на практику

Таблица 3

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, обучающийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2.	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала: допущены неточности в использовании терминологии, неточности в оформлении результатов выполнения задания и т.п.
3.	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4.	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

#### 2.2.2 Отчет по практике

Таблица 4

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>– структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– индивидуальное задание раскрыто полностью;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета;</li> <li>– и т.п.</li> </ul>
2.	Хорошо	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме;</li> <li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– допущены неточности в оформлении отчета;</li> <li>– индивидуальное задание раскрыто полностью;</li> <li>– не нарушены сроки сдачи отчета;</li> <li>– и т.п.</li> </ul>
3.	Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики - отчет собран в полном объеме;</li> <li>– не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>– индивидуальное задание раскрыто не полностью;</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета;</li> <li>– и т.п.</li> </ul>
4.	Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие содержания отчета программе прохождения практики – отчет собран не в полном объеме;</li> <li>– нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);</li> <li>– в оформлении отчета прослеживается небрежность;</li> <li>– индивидуальное задание не раскрыто;</li> <li>– нарушены сроки сдачи отчета;</li> <li>– и т.п.</li> </ul>

### 2.2.3 Дневник практики

Таблица 5

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	Отлично	<p>Дневник практики заполнен аккуратно, грамотно.  Имеются тезисы по выполненным видам работ.  Виды работ, описанные в дневнике практики, соответствуют требованиям программы практики, носят описательный характер, логически обосновываются.</p>
2.	Хорошо	<p>Дневник практики заполнен аккуратно.  Тезисы по выполненным видам работ представлены не полно.  Имеются незначительные неточности в описании выполненной работы.</p>
3.	Удовлетворительно	<p>Дневник практики заполнен неаккуратно.  Записи краткие.  Имеются грубые неточности в описании выполненных работ.  Тезисы по большинству выполненных видов работ отсутствуют.</p>
4.	Неудовлетворительно	<p>Дневник заполнен частично, неаккуратно.  Записи краткие.  Тезисы по выполненным видам работ отсутствуют.</p>

## 2.2.4 Собеседование

При собеседовании обучающийся демонстрирует:

**знания:** требований охраны труда, правил техники безопасности и пожарной безопасности; правил внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики; правил составления отчета о прохождении практики.

### Критерии оценки собеседования

Таблица 6

Шкала оценивания	Критерий оценивания
зачтено	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- знание требований охраны труда, правил техники безопасности и пожарной безопасности;</li><li>- знание правил внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики;</li><li>- знание правил составления отчета о прохождении практики.</li></ul>
не зачтено	обучающийся: <ul style="list-style-type: none"><li>- плохо знает требования охраны труда, правила техники безопасности и пожарной безопасности;</li><li>- плохо знает правила внутреннего трудового распорядка на месте прохождения практики;</li><li>- не знает правила составления отчета о прохождении практики.</li></ul>

## 3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики «Технологическая практика»

### 3.1. Индивидуальные задания на практику «Технологическая практика»

#### Примерный перечень индивидуальных заданий на практику

1. Предложения по усовершенствованию технологических процессов,
2. Предложения по усовершенствованию рентабельности производства,
3. Предложения по улучшению качества готовой продукции (колбасных изделий, полуфабрикатов, свинокопченностей, консервов).

### 3.2. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по практике «Технологическая практика»

Формой отчетности по практике «Технологическая практика» является – дневник практики, отчет по практике, отзыв-характеристика и собеседование.

Требования к структуре, содержанию и оформлению дневника практики приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения практики «Технологическая практика» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. Т.Ю. Левина. – Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончанию практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия предоставляет надлежаще оформленный дневник. В последний день практики обучающийся

предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный дневник руководителю практики от университета. Аттестация по производственной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

### **3.3 Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам представления отчета по практике «Технологическая практика»**

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения практики «Технологическая практика» по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения / Сост. Т.Ю. Левина. – Саратов: ФГБОУ ВО Вавиловский университет.

В отчете содержится информация, касающаяся выполнения обучающимся индивидуального задания по практике, представлены все необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончании производственной практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия предоставляет надлежаще оформленный отчет. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный отчет руководителю практики от университета. Аттестация по производственной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

### **3.4. Примерные вопросы для подготовки к аттестации по практике «Технологическая практика»**

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Дайте характеристику предприятия.
2. Какова история и перспективы развития предприятия?
3. Какова структура предприятия?
4. Расскажите об основных законодательных актах и нормативных документах, используемых при производстве мясных продуктов.
5. Расскажите об ассортименте и качестве вырабатываемой мясной продукции.
6. Опишите технологические схемы производства мясных продуктов.
7. Какова технологическая поточность в основных цехах?
8. Расскажите об устройстве, работе и эксплуатации основного оборудования.
9. Расскажите об основном оборудовании, применяемом на предприятии.
10. Назовите предложения по усовершенствованию технологических процессов.
11. Назовите предложения по рентабельности предприятия.
12. Назовите предложения по улучшению качества готовой продукции.
13. Каковы требования охраны труда и техники безопасности на предприятии.
14. Каковы технологические санитарные требования к оборудованию по производственным помещениям.
15. Назовите правила по технике безопасности и противопожарной технике.
16. Расскажите о котельной, об основном оборудовании.

17. Как происходит электроснабжение предприятия?
18. Расскажите о назначении компрессорной.
19. Расскажите о системе канализации на предприятиях мясной промышленности.
20. Как проводится организация ремонта технологического оборудования.
21. Расскажите о видах загрязнений на предприятии.
22. Каковы способы очистки сточных вод.
23. Каковы способы очистки воздуха.

#### **4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций**

Прохождение производственной практики «Технологическая практика» осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и завершается оформлением дневника практики, отчетом по практике, отзывом-характеристикой и собеседованием.

В течение практики обучающийся оформляет дневник практики и отчет по практике по установленной форме, которые в конце практики предоставляются руководителю практики от предприятия в распечатанном и сброшюрованном виде для проверки. Затем оформленные дневник и отчет по практике предоставляются руководителю практики от университета для проверки.

Так же руководителю практики от университета предоставляется отзыв-характеристика написанный руководителем практики от предприятия.

Практика считается завершенной при условии выполнения всех требований, предусмотренных программой практики.

Аттестация в виде собеседования проводится по результатам практики при наличии полностью и правильно оформленного дневника практики, отчета по практике, отзыва-характеристики.

Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения всех этапов практики.

Таблица 7

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
1	2	3	4
подготовительный	УК-1, УК-8	Дневник практики	Оценивается согласно п. 2.2.2
основной	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.4.
заключительный	УК-1, УК-8, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике, собеседование, зачёт.	Оценивается согласно п. 2.2.1. - 2.2.4.
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			зачтено / не зачтено


Итоговым контролем по практике «Технологическая практика», согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания живот-

ного происхождения» является зачет (недифференцированный), который выставляется автоматически по итогам проверки дневника, отчета по практике, отзыв-характеристики и собеседования.

Основания для не аттестации по практике:

- не выполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие или подготовка дневника практики в соответствии с требованиями;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в соответствии с требованиями;
- не выполнение / выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или отрицательная отзыв-характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

*Разработчик, доцент Левина Т.Ю.*



---

(подпись)