

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»**



Утверждаю:
первый проректор
М.Д. Мукайлов
« 28 » 05 2019 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
НАУЧНО – ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

Направление подготовки
36.03.02 «Зоотехния»

Профиль подготовки
«Технология производства продуктов животноводства»

Квалификация выпускника
Бакалавр

Форма обучения
Очная, заочная

МАХАЧКАЛА 2019

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Программа производственной практики (научно – исследовательская работа) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации» и Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния», утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 250 от 21 марта 2016 г., с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Разработчики: доцент
доцент



Мусаева И.В.
Алигазиева П.А.

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии производства продукции животноводства 14.05.2019 г. (протокол № 9).

Зав. кафедрой



Алигазиева П.А.

Программа одобрена методической комиссией факультета биотехнологии 15.05.2019 г. (протокол № 9).

Председатель методкомиссии



Хирамагомедова П.М.

Декан факультета биотехнологии,
канд. с.-х. наук, доцент



Мусаева И.В.

ЭКСПЕРТЫ

Доктор с.-х. наук, заведующий лабораторией
овцеводства и козоводства
ФГБНУ «Федеральный аграрный научный
центр Республики Дагестан»
Директор ООО НПФ «Племсервис»
« 15 » 05 2019 г.



Х.Х. Мусалаев

И.С. Караева

СОДЕРЖАНИЕ

1	Вид практики, способ и формы ее проведения	4
2	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
3	Место практики в структуре образовательной программы	6
4	Объём практики в зачетных единицах и ее продолжительность (в неделях)	6
5	Содержание практики	7
6	Формы отчётности по практике	9
7	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	10
8	Перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики	20
10	Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	21
11	Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики	23
12	Особенности организации практики обучающихся с учетом особенностей для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	24
13	Приложения	25

1. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМЫ (ФОРМА) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

1.1. Вид и тип практики:

Вид практики – Производственная практика

Тип – технологическая практика

1.2 Способ проведения:

По способу проведения – стационарная и (или) выездная.

1.3 Формы проведения технологической практики

Производственная практика проводится дискретно.

Форма проведения технологической практики – непрерывная в лаборатории мяса и мясопродуктов Дагестанского ГАУ

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цель: закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплины «Технология мяса и мясопродуктов» путем приобретения практических навыков по формированию целостных представлений оценки качества мяса; консервирования мяса; переработки и хранения мяса и мясных продуктов.

Задачи технологической практики:

- участие в работе подразделения по месту прохождения практики;
- приобрести навыки органолептической оценки мясного сырья и готовой продукции;
- освоить технологические процессы переработки мясного сырья
- овладеть современными методами производства мясных продуктов, методикой составления технологических схем переработки мяса убойных животных.

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

в производственно-технологической деятельности:

- ПК-9- способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка;
- ПК-10- способностью владеть методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями воспроизводства стада;

в организационно-управленческой деятельности:

- ПК-12- способностью анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления;
- ПК-14- способностью к нахождению компромисса между различными требованиями (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) как при долгосрочном, так и при краткосрочном планировании и определении оптимального решения;
- ПК-15 - способностью к оценке затрат на обеспечение качества продукции, проведении маркетинга и подготовки бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции;
- ПК-16- готовностью к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства;
- способностью вести учет продуктивности разных видов животных – ПК-17;
- ПК – 18 - способностью вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятий отрасли;
- ПК-19 - способностью участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности

В результате прохождения технологической практики бакалавр должен:

знать:

- классификацию и характеристику основных видов мясной продукции;
- технологическое оборудование и процессы производства;
- требования к качеству сырья и готовому продукту;
- технологии производства и хранения мясных продуктов
- определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции.

уметь:

- консервировать мясо различными способами;
- составлять технологические схемы производства различных видов колбас, мясных копченостей и ветчинных изделий, мясных баночных консервов, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- производить колбасные изделия, мясные копчености и ветчинные изделия, мясные баночные консервы, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- оценивать качество мяса и мясных продуктов.

владеть:

- методикой определения качества мясного сырья и готовой продукции

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

«Технологическая практика» входит в Блок Б2.В.05 (П) «Практики» и является обязательной частью образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 36.03.02 Зоотехния, направленность (профиль) «Технология производства продуктов животноводства», представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности (производственно-технологическую, организационно-управленческую) и проводится в соответствии с графиком учебного процесса в 6 семестре.

Для успешного освоения программы практики используются знания, полученные студентами при изучении дисциплин учебного плана: разведение животных, кормление животных, основы ветеринарии, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Знания, умения и навыки, полученные в результате прохождения практики, потребуются студентам для успешного прохождения государственной итоговой аттестации.

4. ОБЪЁМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ И ЕЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ В НЕДЕЛЯХ И АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСАХ

Общая трудоемкость практики составляет 3 зачетных единиц, продолжительность – 2 недели, 108 академических часов.

Форма обучения	Очная
Курс/ семестр	2/4
Всего, час./з.е.	108/3
Всего, нед.	2
Форма обучения	Заочная
Курс	3
Всего, час./з.е.	108/3
Всего, нед.	2

Место проведения производственной практики (технологическая): лаборатория мяса и мясных продуктов кафедры технологии производства продукции животноводства Дагестанского ГАУ

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Распределение трудоемкости и формы отчетности по этапам практики

№	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость в часах (ЗЕ)	Виды деятельности на практике	Форма контроля
1	Подготовительный этап	6	1. Установочная конференция на кафедре. 2. Ознакомление студентов с	Оформленный договор. Регистрация в

			<p>программой практики, выбор организации-базы практики.</p> <p>3. Оформление договора с базой практики.</p> <p>4. Инструктаж по технике безопасности</p>	журнале по технике безопасности на кафедре
2.	Ознакомительный	12	<p>1. Документальное оформление прибытия, инструктаж по технике безопасности.</p> <p>2. Уточнение обязанностей стажёра, составление плана работы, содержания и объёма индивидуального задания.</p> <p>3. Анализ рабочего места зоотехника, наличия оргтехники, нормативных документов.</p> <p>4. Анализ возможностей информационной системы и электронных коммуникаций в организации.</p>	Отчёт, дневник
3	Основной	78	<p>Сбор, обработка и систематизация фактического материала в соответствии с программой производственной практики и индивидуальным планом практиканта.</p> <p>2. Выполнение плана работы, ведение дневника.</p> <p>3. Личное участие студента в работе с документами (регистрация, обработка, распределение), выполнение функций зоотехника (технолога производства) по поручению руководителя от базы практики</p> <p>4. Выполнение индивидуального задания.</p>	Отчёт, дневник
4.	Заключительный	12	<p>1. Составление чернового варианта отчёта и представление его руководителю от базы практики.</p> <p>2. Оформление отчёта, окончательное заполнение дневника, получение письменного отзыва руководителя от базы практики</p>	Отчёт, дневник

			3.Представление отчёта и дневника на кафедру, защита отчета	
ИТОГО			108(3)	

Краткое содержание этапов технологической практики

- ознакомление студентов с условиями и порядком прохождения практики
- инструктаж по охране труда и технике безопасности при выполнении технологических заданий и лабораторных исследований в лаборатории;
- оценка качества мяса; определение категории упитанности убойных животных;
- отбор проб и исследование свежести мяса и субпродуктов.
- составление технологических схем консервирования мяса различными методами;
- освоение технологических процессов консервирования мяса методами холодильной обработки и посола;
- освоение технологических процессов консервирования мяса методами копчения и сушки;
- обвалка, жиловка и сортировка мяса;
- технология производства сыровяленых колбас;
- технология приготовления купат и вяленого мяса;
- технология приготовления мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- технология приготовления мясных баночных консервов;
- освоение технологических приемов переработки птицы на мясо и методов проведения послеубойного исследования;
- оформление отчета по практике и сдача зачета.

Реализация компетентного подхода должна предусматривать получение вовремя технологической практики первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности с целью формирования и развития профессиональных компетенций обучающихся.

В рамках технологической практики по технологии мяса и мясопродуктов, студенты знакомятся с методикой органолептической оценки и химического состава мясного сырья и готовых мясных продуктов, особенностями использования приборов и оборудования при работе в лаборатории. Во время прохождения технологической практики в лаборатории мяса и мясных продуктов студенты изучают технологические процессы переработки мясного сырья, консервируют мясо различными способами, приготавливают мясные продукты, исследуют их качество подтвердить необходимость изучения дисциплины и получения практических навыков для будущей самостоятельной профессиональной деятельности.

6. ФОРМЫ ОТЧЁТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

По итогам технологической практики каждый студент оформляет дневник практики с оформленными аналитическими и технологическими работами по всем разделам практики. Отчет оформляется на листах формат А4 в рукописном или машинописном виде, иллюстрируется фотографиями (при наличии), с приложением журнала собственных исследований.

Отчетность по результатам учебной практики осуществляется в следующем порядке:

1. Составление чернового варианта ответа.
 2. Оформление отчета в соответствии с требованиями программы практики и рекомендаций кафедры.
 3. Представление отчета на кафедру, отчета о выполнении индивидуального задания.
 4. Защита отчетов о технологической практике производится в последний день практики. В исключительных случаях при наличии уважительной причины или невыполненных этапов практики устанавливаются индивидуальные сроки защиты отчета по практике.
 5. Технологическая практика зачитывается по результатам защиты отчета руководителем технологической практики от кафедры.
- Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет с оценкой.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр (курс)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ПК-9 способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	
5-6(3-4)	Скотоводство
5(4)	Свиноводство
6(4)	Птицеводство
7(5)	Коневодство
7(5)	Овцеводство и козоводство
2(2)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Кормление животных)
4(3)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Скотоводство)
4(3)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Овцеводство и козоводство)

6(4)	Технологическая практика (Технология мяса и мясопродуктов)
6(4)	Технологическая практика (Технология молочных продуктов)
8(5)	Преддипломная практика
8(5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-10 – способностью владеть методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями воспроизводства стада	
5(4)	Племенное дело в животноводстве
7(5)	Овцеводство и козоводство
6(4)	Генетические основы иммунитета
4(3)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Скотоводство)
4(3)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Овцеводство и козоводство)
6(4)	Технологическая практика (Технология мяса и мясопродуктов)
6(4)	Технологическая практика (Технология молочных продуктов)
8(5)	Преддипломная практика
8(5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8(4)	Организация рыбного бизнеса
ПК-12 – способностью анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления	
4(3)	Организация и менеджмент
7(4)	Рыбоводство
8(5)	Организация рыбного бизнеса
6(4)	Технологическая практика (Технология мяса и мясопродуктов)
6(4)	Технологическая практика (Технология молочных продуктов)
8(5)	Преддипломная практика
8(5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-14 – способностью к нахождению компромисса между различными требованиями (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) как при долгосрочном, так и при краткосрочном планировании и определении оптимального решения	
4(3)	Организация и менеджмент
7(5)	Маркетинг в животноводстве
6(4)	Технологическая практика (Технология мяса и мясопродуктов)
6(4)	Технологическая практика (Технология молочных продуктов)
8(5)	Преддипломная практика

8(5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-15 – способностью к оценке затрат на обеспечение качества продукции, проведении маркетинга и подготовки бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентоспособной продукции	
8(5)	Организация агробизнеса
8(5)	Маркетинг в животноводстве
8(5)	Технология мяса и мясопродуктов
7(5)	Технология полуфабрикатов
7(5)	Технология рыбы и рыбопродуктов
7(5)	Технология морепродуктов
7(5)	Технология молочных продуктов
7(5)	Технология сыра
5(4)	Технология первичной переработки продуктов животноводства
5(4)	Технология хранения и переработки продуктов животноводства
6(4)	Технологическая практика (Технология мяса и мясопродуктов)
6(4)	Технологическая практика (Технология молочных продуктов)
8(5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-16 – готовностью к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления качеством продукции животноводства	
8(5)	Товароведение и экспертиза продуктов животноводства
8(5)	Товароведение и экспертиза продуктов рыбоводства
8(5)	Товароведение продуктов овцеводства и козоводства
8(5)	Технология мяса и мясопродуктов
8(5)	Технология полуфабрикатов
7(5)	Технология рыбы и рыбопродуктов
7(5)	Технология морепродуктов
7(5)	Технология молочных продуктов
7(5)	Технология сыра
5(4)	Технология первичной переработки продуктов животноводства
5(4)	Технология хранения и переработки продуктов животноводства
6(4)	Технологическая практика (Технология мяса и мясопродуктов)
6(4)	Технологическая практика (Технология молочных продуктов)
8(5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-17 – способностью вести учет продуктивности разных видов животных	
3-4(2-3)	Разведение животных
5-6(3-4)	Скотоводство
6(4)	Птицеводство

7(5)	Овцеводство и козоводство
4(3)	Дополнительные отрасли животноводства
7(5)	Организация зоотехнического учета с элементами компьютеризации
7(4)	Бухучет, финансы и статистическая отчетность на предприятиях АПК
2(2)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Кормление животных)
2(2)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Разведение животных)
4(3)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Скотоводство)
4(3)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Овцеводство и козоводство)
6(4)	Технологическая практика (Технология мяса и мясопродуктов)
6(4)	Технологическая практика (Технология молочных продуктов)
8(5)	Преддипломная практика
8(5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-18 – способностью вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятий отрасли	
7(4)	Бухучет, финансы и статистическая отчетность на предприятиях АПК
2(2)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Разведение животных)
6(4)	Технологическая практика (Технология мяса и мясопродуктов)
6(4)	Технологическая практика (Технология молочных продуктов)
8(5)	Преддипломная практика
8(5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-19 – способностью участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности	
3(3)	Частная генетика
6(3)	Разведение ракообразных
6(3)	Аквакультура
8(3)	Стандартизация, сертификация и управление качеством животноводческой продукции
8(3)	Стандартизация, сертификация и управление качеством продукции

	рыбоводства
8(4)	Товароведение продуктов овцеводства и козоводства
7(4)	Молочное дело
7(4)	Производство высококачественного молока
6(4)	Технологическая практика (Технология мяса и мясопродуктов)
6(4)	Технологическая практика (Технология молочных продуктов)
8(5)	Преддипломная практика
8(5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Критерии определения сформированности компетенций на различных этапах их формирования

<i>Критерии</i>	Уровни сформированности компетенций		
	<i>пороговый</i>	<i>достаточный</i>	<i>повышенный</i>
	Компетенция сформирована. Демонстрируется недостаточный уровень самостоятельности практического навыка	Компетенция сформирована. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка	Компетенция сформирована. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка

Поскольку практика так же, как и практически любая учебная дисциплина, призвана формировать сразу несколько компетенций, критерии оценки целесообразно формировать в два этапа.

1-й этап: определение критериев оценки отдельно по каждой формируемой компетенции. Сущность 1-го этапа состоит в определении критериев для оценивания отдельно взятой компетенции на основе продемонстрированного обучаемым уровня самостоятельности в применении полученных в ходе прохождения производственной практики знаний, умений и навыков.

2-й этап: определение критериев для оценки уровня обученности по производственной практике на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе прохождения практики. Сущность 2-го этапа определения критерия оценки по производственной практике заключена в определении подхода к оцениванию на основе ранее полученных данных о сформированности каждой

компетенции, обязательной к выработке в процессе изучения предмета. В качестве основного критерия при оценке обучаемого при определении уровня освоения производственной практики наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения производственной практики.

Показатели оценивания компетенций

Оценка «неудовлетворительно» или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «удовлетворительно» (диф. зачет) или низкий уровень освоения компетенции	Оценка «хорошо» (диф. зачет) или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «отлично» (диф. зачет) или высокий уровень освоения компетенции
<p>Неспособность обучающегося самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения теоретических знаний, полученных на производственной практике и неспособность применить теоретические знания на практике, т.е. самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствует об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения производственной практики</p>	<p>Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне</p>	<p>Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучающегося при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке</p>	<p>Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках производственной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков в том числе и научно-исследовательского характера и использования их на практике следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне. Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи</p>

Шкала оценивания компетенций

Оценка «неудовлетворительно» или отсутствие сформированности компетенции	Оценка «удовлетворительно» (диф. зачет) или низкий уровень освоения компетенции	Оценка «хорошо» (диф. зачет) или повышенный уровень освоения компетенции	Оценка «отлично» (диф. зачет) или высокий уровень освоения компетенции
<p>Уровень использования методов освоения теоретических знаний, полученных, на производственной практике и неспособность применить теоретические знания на практике, т.е. самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствует, что у обучаемого не сформировано более 50% компетенций. Если же производственная практика выступает в качестве итогового этапа формирования оценка «неудовлетворительно» должна быть выставлена при отсутствии сформированности хотя бы одной компетенции</p>	<p>При наличии более 50% сформированных компетенций по практике, имеющим возможность до-формирования компетенций на последующих этапах обучения. Для практик итогового формирования компетенций естественно выставлять оценку «удовлетворительно», если сформированы все компетенции и более 60% дисциплин Блока 1 Дисциплины (модули) «удовлетворительно»</p>	<p>Для определения уровня освоения теоретических знаний по практике и применения их на практике на оценку «хорошо», обучающийся должен продемонстрировать наличие 80% сформированных компетенций, из которых не менее 1/3 оценены отметкой «хорошо». Оценивание итогового этапа практики на «хорошо» обуславливается наличием у обучаемого всех сформированных компетенций, причем общепрофессиональных компетенции по практике должны быть сформированы не менее чем на 60% на повышенном уровне, то есть с оценкой «хорошо».</p>	<p>Оценка «отлично» по практике с промежуточным освоением компетенций, может быть выставлена при 100% подтверждении наличия компетенций, либо при 90% сформированных компетенций, из которых не менее 2/3 оценены отметкой «хорошо». В случае оценивания уровня освоения практики с итоговым формированием компетенций оценка «отлично» может быть выставлена при подтверждении 100% наличия сформированной компетенции у обучаемого, выполнены требования к получению оценки «хорошо» и освоены на «отлично» не менее 50% общепрофессиональных компетенций</p>

Критерии оценивания прохождения студентами производственной практики:

пороговый (оценка «удовлетворительно»)

достаточный (оценка «хорошо»)

повышенный (оценка «отлично»).

Критерий	В рамках формируемых компетенций студент демонстрирует:
пороговый	<p>знание и понимание теоретических вопросов с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений, низкое качество выполнения заданий (не выполнены); низкий уровень мотивации учения;</p> <p>ставится студенту, который выполнил программу практики, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и проведении работы.</p>
достаточный	<p>полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; недостаточную сформированность некоторых практических умений; достаточное качество выполнения учебных заданий, некоторые виды заданий выполнены с ошибками; средний уровень мотивации учения.</p> <p>ставится студенту, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявлял инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребности в творческом росте.</p>
повышенный	<p>полное знание и понимание теоретического материала, без пробелов; сформированность необходимых практических умений, высокое качество выполнения учебных заданий; высокий уровень мотивации учения.</p> <p>ставится студенту, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, предусмотренной программой практики того или иного курса, обнаружил умение определять и оптимально осуществлять основные поставленные задачи, способы и результаты их решения, проявлял в работе самостоятельность, творческий подход, такт, культуру.</p>

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Примерный перечень индивидуальных заданий в производственно-технологической деятельности:

- составление технологических схем переработки мясного сырья;
- технология консервирования мяса разными способами;
- технология производства колбасных изделий;

в организационно-управленческой деятельности:

- отбор проб мясного сырья и готовой продукции;
- лабораторные исследования качества мясного сырья и готовой продукции;

Результаты этой работы также должны найти отражение в отчете о практике.

Промежуточный контроль по практике. Промежуточной формой контроля знаний, умений и навыков по производственной практике является (дифференцированный зачет с оценкой). Зачет по практике служит для оценки работы студента в течение всего периода прохождения практики и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач.

Вопросы предполагают контроль общих методических знаний и умений, способность студентов проиллюстрировать их примерами, индивидуальными материалами, составленными студентами в течение практики.

По итогам дифференцированного зачета выставляется оценка по шкале порядка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОВЕРЯЕМЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

ПК-9	способность использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка
ПК-10	способность владеть методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями воспроизводства стада
ПК-12	способность анализировать и планировать технологические

	процессы как объекты управления
ПК-14	способность к нахождению компромисса между различными требованиями (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) как при долгосрочном, так и при краткосрочном планировании и определении
ПК- 15	способностью к оценке затрат на обеспечение качества продукции, проведении маркетинга и подготовки бизнес-планов выпуска и реализации перспективной и конкурентноспособной продукции
ПК- 16	готовностью к адаптации современных версий систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управления
ПК-17	способность вести учет продуктивности разных видов животных
ПК-18	способность вести утвержденную учетно-отчетную документацию структурного подразделения предприятий отрасли
ПК-19	способность участвовать в выработке мер по оптимизации процессов производства продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности

Примерные задания для практики

1. Присутствовать на организационном собрании.
2. Дать общую характеристику организации, включающую полное название организации, ее организационно-правовую форму, краткую историю ее создания, виды деятельности, номенклатуру производимой продукции, способы реализации. Описать организационную структуру предприятия.
3. Изучить организационно-управленческую работу с малыми коллективами.
4. Провести сбор, обработку и систематизацию фактического материала в соответствии с программой производственной практики
5. Подготовить дневник и отчет по итогам практики, защитить их на итоговой конференции.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по производственной практике проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся при собеседовании и по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя.

Промежуточной аттестация по практике проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по производственной практике требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02 «Зоотехния» в форме дифференцированного зачета.

Зачет проводится после завершения прохождения практики в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный - путем собеседования по вопросам). Оценка по результатам зачета - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Каждая форма контроля включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения студентами знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки.
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности.

Отчет о практике представляет собой письменное изложение результатов выполненной лично практикантом работы при подготовке и прохождении практики. Главным содержанием отчёта должны быть сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики. Различные регламентирующие документы (должностные инструкции, устав, протоколы собраний, анкеты и т.п.) следует помещать в приложения, а в тексте отчета давать ссылки и необходимые пояснения. Отчёт должен быть сброшюрован в папку.

Содержание отчета указано выше (п.6).

Отчет распечатывается на принтере с соблюдением стандартов на текстовые документы и брошюруется в папку. Защита отчёта проводится перед комиссией кафедры (в присутствии преподавателей кафедры и студентов). Время и место защиты указывается кафедрой в течение первой недели очередного семестра. Методика защиты отчёта включает:

- доклад исполнителя (2-3 минуты): перечислить выполненные задания, рассказать об одной-двух наиболее существенных проблемах и новинках, перечислить отмеченные в отзыве руководителя недостатки и дать по ним пояснения;

- ответы исполнителя на вопросы присутствующих;
- комиссия подводит итог практики и объявляет оценку.

Критерии оценивания результатов технологической практики

Промежуточная аттестация практики проводится путем устной защиты письменного отчета, по итогам аттестации выставляется дифференцированный зачет с оценкой. Для получения зачета, помимо представленного отчета, студент должен продемонстрировать умение работать с приборами, лабораторным оборудованием, реактивами и обрабатывать получаемые результаты в соответствии с вопросами для самопроверки.

Примерные вопросы к дифференцированному зачету для защиты отчета по практике

1. Транспортировка убойных животных
2. Прием, предубойное содержание
3. Предубойная подготовка животных
4. Предубойный и послеубойный контроль мяса
5. Определение категории упитанности убойных животных
6. Убой сельскохозяйственных животных
7. Съемка шкуры убойных животных
8. Нутровка убойных животных
9. Маркировка мяса
10. Разделка туш на отруба и сорта
11. Основы технологии и гигиена переработки убойных животных
12. Требования к качеству мяса
13. Дефекты мяса
14. Транспортировка и хранение мяса
15. Классификация субпродуктов
16. Технология обработки субпродуктов
17. Классификация мяса
18. Морфологический и химический состав мяса КРС и МРС
19. Химический состав и свойства мяса свиней
20. Химический состав и свойства конины
21. Химический состав и свойства мяса сельскохозяйственной птицы
22. Химический состав и свойства субпродуктов
23. Пищевая ценность субпродуктов

24. Технология консервирования мяса низкими температурами
25. Технология консервирования мяса солью
26. Оценка качества и хранение мясных копченостей
27. Технология производства мясных копченостей и ветчинных изделий
28. Классификация колбас, упаковочные и увязочные материалы
29. Целесообразность производства различного ассортимента колбасных изделий
30. Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий
31. Оценка качества и хранение колбасных изделий
32. Классификация мясных консервов
33. Технология производства мясных консервов
34. Оценка качества и хранение мясных консервов
35. Технология производства мясных полуфабрикатов
36. Классификация мясных полуфабрикатов
37. Пищевая ценность мясных полуфабрикатов
38. Оценка качества и хранение мясных полуфабрикатов
39. Технология мясных кулинарных изделий
40. Оценка качества и хранение мясных кулинарных изделий

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература

1. Манжесов В. И. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева и др.; под ред. В. И. Манжесова. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 536с:
2. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс] : 2018-07-12 / В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович ; Под общ. ред. В.И. Криштафович. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 432 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107914>.
3. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов. [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Криштафович [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2017. — 432 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/96855>
4. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства. [Электронный ресурс] / Л.Ю. Киселев, Ю.И. Забудский, А.П. Голикова, Н.А. Федосеева. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 448 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4978>.
5. Кобцев, М.Ф. Практикум по скотоводству и технологии производства молока и говядины. [Электронный ресурс] / М.Ф. Кобцев, Г.И. Рагимов, О.А.

Иванова. — Электрон. дан. — СПб: Лань, 2016. — 192 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/79325>.

6. Мурусидзе Д. Н. Технология производства продукции животноводства: учебник, реком. Мин. с.-х. РФ / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. - Москва: "Колос С", 2005. - 432с.

Криштафович, В.И.

б) дополнительная литература

7. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства – М.: изд. «Лань», 2013-480 с.

8. Дабузова Г.С. Учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям по технологии хранения, переработки и стандартизации продуктов животноводства. – Махачкала, 2012.-102 с.

9. Киселев Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства – М.: изд. «Лань», 2013.-448 с.

10. Лебухов В.И., Окара А.И., Павлюченкова Л.П. Физико-химические методы исследования – М.: изд. «Лань», 2012.- 480 с.

11. Манжесова В.И. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции. – М.: Троицкий мост, 2012-502 с.

12. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум – М. изд. «Лань», 2012. -240 с.

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

п/п	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство»)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 112/140/2017, от 25/10/2017 21.12.2017 по 20.12.2018гг
2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Соглашение № 21 от 21.12.2017г 21.12.2017 по 20.12.2018гг
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09/07/2013г. Без ограничения времени

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по практике, позволяют: организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования; автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы; автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

На факультете биотехнологии студенты в период технологической практики используют лаборатории кафедры технологии производства продукции животноводства, на базе которых они проходят данный вид практики: аудитории с мультимедийным оборудованием, специализированной мебелью, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, специализированные лаборатории.

11. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ С УЧЕТОМ ОСОБЕННОСТЕЙ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При определении мест технологической практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Форма проведения аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на защите практики. Студент-инвалид имеет право воспользоваться помощью компьютера для персонального сопровождения во время прохождения аттестации:

а) для слабовидящих:

- на дифференцированном зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он

помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на дифференцированном зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости, поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента дифференцированный зачет может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.
- по желанию студента дифференцированный зачет проводится в устной форме.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»

Направление на практику

Студент _____

направляется на производственную практику (технологическую практику)

_____ наименование предприятия (организации)
на период с _____ по «____» _____ 20__ г.

Декан факультета _____

Ректор (проректор) _____

расшифровка подписи

Заключение руководителя предприятия (организации)

Студент _____ за время прохождения практики
с _____ по _____ полностью выполнил (а) задание по
производственной практике

«____» _____ 20__ г. Руководитель _____
М.П.

Заключение выпускающей кафедры о прохождении практики

Студент с _____ по _____ проходил (а)
производственную практику

_____ наименование предприятия (организации)

и по итогам защиты заслуживает _____ оценки

«____» _____ 20__ г. Зав. кафедрой _____

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»
ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ**

УТВЕРЖДАЮ

И.О. Фамилия руководителя
практики от Университета
« ____ » _____ 20 ____ г.

**РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)
производственной практики**

Технологическая практика

Студента 3 курса очного обучения (группа № 331)
направления подготовки 36.03.02 Зоотехния

№ п/п	Этапы (периоды) практики НИР	Вид работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетности
1	Подготовительный	1. Установочная конференция на кафедре. 2. Ознакомление студентов с программой практики, выбор организации-базы практики. 3. Оформление договора с базой практики. 4. Инструктаж по технике безопасности.		Оформленный договор. Регистрация в журнале по технике безопасности на кафедре
2	Ознакомительный	1. Документальное оформление прибытия, инструктаж по технике безопасности. 2. Уточнение обязанностей стажёра, составление плана работы, содержания и объёма индивидуального задания. 3. Анализ рабочего места зоотехника, наличия оргтехники, нормативных документов. 4. Анализ возможностей информационной системы и электронных коммуникаций в организации.		Заполнение дневника, черновик отчёта
3	Основной	1. Сбор, обработка и систематизация фактического материала в соответствии с программой производственной практики и индивидуальным планом практиканта. 2. Выполнение плана работы, ведение дневника. 3. Личное участие студента в работе с документами (регистрация, обработка,		Заполнение дневника, черновик отчёта

		распределение), выполнение функций зоотехника (технолога производства) по поручению руководителя от базы практики 4. Выполнение индивидуального задания.		
4	Заключительный	1. Составление чернового варианта отчёта и представление его руководителю от базы практики. 2. Оформление отчёта, окончательное заполнение дневника, получение письменного отзыва руководителя от базы практики 3. Представление отчёта и дневника на кафедру, защита отчета		Отчёт, дневник

Срок прохождения практики: _____

Место прохождения практики: _____

(полное наименование организации и фактический адрес)

Рассмотрено на заседании кафедры _____

(протокол от « ____ » _____ 20 __ г. № _____)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»**

ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

И.О. Фамилия руководителя практики
от профильной организации

«__» _____ 20__ г.

И.О. Фамилия руководителя практики
от Университета

«__» _____ 20__ г.

**СОВМЕСТНЫЙ РАБОЧИЙ ГРАФИК (ПЛАН)
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Технологическая практика
Студента 3 курса очного обучения (группа № 331)
направления подготовки 36.03.02 Зоотехния

№ п/п	Этапы (периоды) практики НИР	Вид работ	Срок прохождения этапа (периода) практики	Форма отчетнос ти
1	Организационн ый этап	1.Организационное собрание (конференция) для разъяснения целей, задач, содержания и порядка прохождения практики 2. Инструктаж по технике безопасности. 3. Разработка индивидуального задания.		
2	Основной этап	1.Сбор информации. 2.Обработка, систематизация и анализ фактического и теоретического материала.		
3	Заключительн ый этап	Составление отчета по практике Защита отчета по практике		

Срок прохождения практики: _____

Место прохождения практики: _____

(полное наименование организации и фактический адрес)

Рассмотрено на заседании кафедры _____

(протокол от «__» _____ 20__ г. № _____)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ М.М.ДЖАМБУЛАТОВА»**

ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ

Кафедра технологии производства продукции животноводства

Направление подготовки: 36.03.02 Зоотехния

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на производственную практику**

Технологическая практика

для студента _____

(ФИО обучающегося полностью)

обучающегося _____ курса учебной группы № _____

Место прохождения практики: _____

адрес организации: _____

*(указывается полное наименование структурного подразделения Университета / профильной организации и её
структурного подразделения, а также их фактический адрес)*

Срок прохождения практики с «__» _____ 201__ г. по «__» _____ 201__ г.

1. Цель прохождения практики: **Цель:** закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплины «Технология мяса и мясопродуктов» путем приобретения практических навыков по формированию целостных представлений оценки качества мяса; консервирования мяса; переработки и хранения мяса и мясных продуктов.

Задачи технологической практики:

- участие в работе подразделения по месту прохождения практики;
- приобрести навыки органолептической оценки мясного сырья и готовой продукции;
- освоить технологические процессы переработки мясного сырья
- овладеть современными методами производства мясных продуктов, методикой составления технологических схем переработки мяса убойных животных.

3. Содержание практики, вопросы, подлежащие изучению:

- Установочная конференция на кафедре.
- Ознакомление студентов с программой практики.
- Инструктаж по технике безопасности.
- Знакомство с руководством предприятия, назначение руководителя практики и представление его практикантам.
- Сбор, обработка и систематизации фактического материала в соответствии с программой практики .
- Выполнение плана работы, ведение дневника.
- Составление отчёта и представление его руководителю практики.
- Представление отчёта и дневника на кафедру, защита отчета.

4. Планируемые результаты практики:

- В результате прохождения технологической практики бакалавр должен:

знать:

- классификацию и характеристику основных видов мясной продукции;
- технологическое оборудование и процессы производства;
- требования к качеству сырья и готовому продукту;

- технологии производства и хранения мясных продуктов
- определять социальную необходимость и экономическую целесообразность производства конкретной продукции.

уметь:

- консервировать мясо различными способами;
- составлять технологические схемы производства различных видов колбас, мясных копченостей и ветчинных изделий, мясных баночных консервов, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- производить колбасные изделия, мясные копчености и ветчинные изделия, мясные баночные консервы, мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия;
- оценивать качество мяса и мясных продуктов.

владеть:

- методикой определения качества мясного сырья и готовой продукции

Рассмотрено на заседании кафедры технологии производства продукции животноводства (протокол от «___» 201___ г. №___).

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель практики от профильной
организации

Руководитель практики от Университета

«___» _____ 20___ г.

«___» _____ 20___ г.

Задание принято к исполнению: _____
(подпись обучающегося)

«___» _____ 201_ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	Неудовлетво- рительно	Удовлетвори- тельно	Хорошо	Отлично	
ПК-9 - способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка					
Знать: современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка Уметь: использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка Владеть: способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	Студент не знает: современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка Не умеет: использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка Не владеет: способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	Студент имеет фрагментар- ные представ- ления о современных технологиях производства продукции животноводства и выращивания молодняка умеет частич- но: использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка; фрагментарно владеет способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	Студент знает с несущественны- ми ошибками: современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка умеет достаточно хорошо: использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка владеет: способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	Студент имеет глубокие знания: о современных технологиях производства продукции животноводства и выращивания молодняка умеет: использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка отлично владеет: способностью использовать современные технологии производства продукции животноводства и выращивания молодняка	Отчет по прак- тике
ПК-10 - способностью владеть методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями воспроизводства стада;					
Знать: методы селекции, кормления и содержания различных видов животных и	Студент не знает: методы селекции, кормления и содержания различных видов животных и	Студент имеет фрагментарные представления: о методах селекции, кормления и	Студент хорошо знает: методы селекции, кормления и содержания различных видов	Студент имеет глубокие знания: о методах селекции, кормления и	Отчет по практик е

технологии воспроизводства стада; Уметь: использовать методы селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологии воспроизводства стада. Владеть: способностью владеть методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями воспроизводства стада	технологии воспроизводства стада; Не умеет: использовать методы селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологии воспроизводства стада. Не владеет: способностью владеть методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями воспроизводства стада	содержания различных видов животных и технологии воспроизводства стада; Частично умеет: использовать методы селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологии воспроизводства стада. Слабо владеет: способностью владеть методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями воспроизводства стада	животных и технологии воспроизводства стада; Достаточно хорошо умеет: использовать методы селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологии воспроизводства стада. достаточно владеет: способностью владеть методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями воспроизводства стада	содержания различных видов животных и технологии воспроизводства стада; умеет: использовать методы селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологии воспроизводства стада. отлично владеет: методами селекции, кормления и содержания различных видов животных и технологиями воспроизводства стада	
--	--	---	--	---	--

ПК-12 – способностью анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления

Знать: анализ и планирование технологических процессов как объектов управления Уметь: анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления Владеть: способностью анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления	Студент не знает: анализ и планирование технологических процессов как объектов управления Не умеет: анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления Не владеет: способностью анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления	Студент имеет фрагментарные представления: об анализе и планированию технологических процессов как объектов управления Частично умеет: анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления Слабо владеет: способностью анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления	Студент хорошо знает: анализ и планирование технологических процессов как объектов управления Достаточно хорошо умеет: анализировать и планирование технологические процессы как объекты управления достаточно владеет: способностью анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления а	Студент имеет глубокие знания: об анализе и планированию технологических процессов как объектов управления умеет: анализировать и планирование технологические процессы как объекты управления отлично владеет: способностью анализировать и планировать технологические процессы как объекты управления	Отчет по практике
--	--	--	---	---	-------------------

ПК-14 – способностью к нахождению компромисса между различными требованиями (стоимость, качество, безопасность и сроки исполнения) как при долгосрочном, так и при краткосрочном планировании и определении оптимального решения

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

**Примерные вопросы к дифференцированному зачету
для защиты отчета по практике**

1. Транспортировка убойных животных
2. Прием, предубойное содержание
3. Предубойная подготовка животных
4. Предубойный и послеубойный контроль мяса
5. Определение категории упитанности убойных животных
6. Убой сельскохозяйственных животных
7. Съемка шкуры убойных животных
8. Нутровка убойных животных
9. Маркировка мяса
10. Разделка туш на отруба и сорта
11. Основы технологии и гигиена переработки убойных животных
12. Требования к качеству мяса
13. Дефекты мяса
14. Транспортировка и хранение мяса
15. Классификация субпродуктов
16. Технология обработки субпродуктов
17. Классификация мяса
18. Морфологический и химический состав мяса КРС и МРС
19. Химический состав и свойства мяса свиней
20. Химический состав и свойства конины
21. Химический состав и свойства мяса сельскохозяйственной птицы
22. Химический состав и свойства субпродуктов
23. Пищевая ценность субпродуктов
24. Технология консервирования мяса низкими температурами
25. Технология консервирования мяса солью
26. Оценка качества и хранение мясных копченостей
27. Технология производства мясных копченостей и ветчинных изделий
28. Классификация колбас, упаковочные и увязочные материалы
29. Целесообразность производства различного ассортимента колбасных изделий
30. Химический состав и пищевая ценность колбасных изделий
31. Оценка качества и хранение колбасных изделий
32. Классификация мясных консервов
33. Технология производства мясных консервов
34. Оценка качества и хранение мясных консервов
35. Технология производства мясных полуфабрикатов
36. Классификация мясных полуфабрикатов
37. Пищевая ценность мясных полуфабрикатов
38. Оценка качества и хранение мясных полуфабрикатов
39. Технология мясных кулинарных изделий
40. Оценка качества и хранение мясных кулинарных изделий

Титульный лист дневника

**ФГБОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА»**

Факультет биотехнологии

**ДНЕВНИК
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Студента (ки) _____
курса ____ очной (заочной) формы обучения, группы _____

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния
Профиль «Технология производства продуктов животноводства»

Вид практики: Производственная
Тип практики: Технологическая практика

Место прохождения практики _____
наименование предприятия или кафедры университета

адрес предприятия _____
(не заполняется, если практика проводится на кафедре университета)

Период практики с _____ по _____ 20__ г.

Преподаватель - руководитель практики от Дагестанского ГАУ

(должность, ученая степень, звание, ФИО)

Кафедра _____

Отметка руководителя практики о выполнении работы _____

Титульный лист отчета

**ФГБОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА»**

Факультет биотехнологии

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

Студента (ки) _____
курса ____ очной (заочной) формы обучения, группы _____

Направление подготовки 36.03.02 Зоотехния
Профиль «Технология производства продуктов животноводства»

Вид практики: Производственная

Тип практики: Технологическая практика

Место прохождения практики _____
наименование предприятия или кафедры университета

Махачкала 20__ г.

Приложение 8

**ФГБОУ ВО «ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.М. ДЖАМБУЛАТОВА»****Факультет биотехнологии**

Кафедра _____

**ОТЗЫВ
руководителя практики**

Студента (ки) _____
курса очной (заочной) формы обучения группы _____
Направление подготовки _____
Направленность (профиль) _____
Вид практики _____
Тип практики _____
Место прохождения практики: _____

Руководитель практики от университета _____
должность, Ф.И.О.

Руководитель практики в отзыве должен отразить личные качества студента-практиканта: способность к саморазвитию, уровень деловой коммуникации, способность работать в коллективе, готовность выполнять профессиональные задачи в составе команды. Руководитель оценивает полноту и уровень выполненных профессиональных задач в соответствии с программой практики, а также сформированность профессиональных компетенций в процессе прохождения практики.

Руководитель практики
должность _____

И. О. Фамилия

« ____ » _____ 20 ____ г.