Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 25.08.2023 06:02:02
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
_____Коновалов С.А.
«23» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
_____Гайвас А.А.
«23» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Б2.О.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик (и) РП:
д-р. техн. наук, доцент Е.А. Молибога
канд. техн. наук, доцент Д.М. Фиалков

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. биол. наук, доцент О.Н. Лазарева

Начальник управления информационных технологий П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ Г.А. Горелкина

Директор НСХБ И.М. Демчукова

Омск 2021

Содержание

1 Цели практики.....	3
2 Задачи практики.....	3
3 Место практики в структуре ОП подготовки бакалавра	3
4 Формы проведения практики	4
5 Место и время проведения практики	4
6 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате прохождения практики……	4
7 Структура и содержание практики	11
8 Профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике	14
9 Формы промежуточной аттестации	14
10 Материально-техническое обеспечение практики	16
11 Кадровое обеспечение учебного процесса	17
12 Обеспечение учебного процесса по дисциплине	18
13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	20

ВВЕДЕНИЕ

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья (квалификация (степень) «бакалавр»), утверждённым приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041;

В соответствии с ФГОС ВО практика является обязательным разделом основной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В программу практики в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования.

1 Цели практики

Целью практики является формирование у бакалавров общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных закрепление теоретических знаний, самостоятельное изучение технологических процессов в цехах основного производства; ознакомление с вопросами экономики, организации и планирования производства, охраной труда, организацией гражданской обороны, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на производстве и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

2 Задачи практики

Задачами практики являются:

-изучение технологических процессов на предприятии
-изучение структуры и организации работы предприятия,
-изучение планирования объема и качества готовой продукции
-изучение организации охраны труда и гражданской обороны на предприятии
-сбор данных, необходимых для выполнения дипломного проекта.

3 Место практики в структуре ОП

Практика относится к разделу Б.2 Практики.

Освоение преддипломной практики базируется на знаниях и умениях, полученных бакалаврами после освоения дисциплин: проектирование предприятий отрасли, технология хлеба кондитерских и макаронных изделий, производственный контроль на предприятиях отрасли, безопасность жизнедеятельности, системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Практика обеспечивает преемственность и последовательность в изучении теоретического и практического материала и предусматривает комплексный подход к освоению программы бакалавриата.

Перед прохождением преддипломной практики студенты должны знать назначение и режимы технологических операций применяемых при выработке конкретной продукции из растительного сырья, сущность процессов протекающих в ходе технологического процесса, работу вспомогательных производственных подразделений и устройство оборудования, требования к сырью и готовой продукции, иметь навыки оценки эффективности технологических процессов.

Знания умения и навыки, полученные при прохождении преддипломной практики, служат основой для дипломного проектирования

4 Тип и способ проведения практики

Преддипломная практика направлена на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Способ проведения – выездная.

5 Место и время проведения практики

Преддипломная практика организуется на предприятиях, с которыми заключены прямые двухсторонние договоры на проведение практик. Время проведения преддипломной практики – 8 семестр на очном и 10 семестр на заочном отделении.

6 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате прохождения практики:

В результате прохождения практики обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям	методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	производить расчеты, анализировать результаты исследований	планировать проведение научных исследований на производстве
		ИД-2$_{ОПК-2}$ Систематизирует результаты научных исследований	методику систематизации результатов исследований	систематизировать результаты исследований	принятия решений на основании полученных данных
Профессиональные компетенции					
ПК-_3	Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	ИД-1$_{ПК-3}$ Формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	методику реализации научных проектов на производстве	ставить задачи, формулировать цели исследования	Планирования проектной деятельности на производстве
		ИД-2$_{ПК-3}$ Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию	нормативную базу проектной деятельности	проводить научно-технические изыскания в области проектирования	реализации научно-технических проектов на производстве
		ИД-3$_{ПК-3}$ Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации	порядок работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и	разрабатывать и внедрять нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов	планирования и реализации планов развития производства на предприятии

		рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	производственных процессов		

Таблица 1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках практики

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК-2_ Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$	Полнота **знаний**	знает методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	не знает методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	слабо знает методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	знает твердо методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	отлично знает методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	защита отчета
		Наличие **умений**	умеет производить расчеты, анализировать результаты исследований	не умеет производить расчеты, анализировать результаты исследований	умеет производить некоторые расчеты, анализировать результаты исследований	умеет хорошо производить расчеты, анализировать результаты исследований	умеет в совершенстве производить расчеты, анализировать результаты исследований	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	владеет навыками планировать проведение научных исследований на производстве	не владеет навыками планировать проведение научных исследований на производстве	владеет поверхностными навыками планировать проведение научных исследований на производстве	владеет продвинутыми навыками планировать проведение научных исследований на производстве	владеет практическими навыками планировать проведение научных исследований на производстве	
	ИД-2$_{ОПК-2}$	Полнота **знаний**	знает методику систематизации результатов исследований	не знает методику систематизации результатов исследований	знает слабо методику систематизации результатов исследований	знает твердо методику систематизации результатов исследований	знает отлично методику систематизации результатов исследований	защита отчета
		Наличие **умений**	умеет систематизировать результаты	не умеет систематизировать результаты исследований	умеет формально систематизировать результаты	умеет хорошо систематизировать результаты	умеет творчески систематизировать результаты	

			исследований		исследований	исследований	исследований	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	имеет навыки принятия решений на основании полученных данных	не имеет навыки принятия решений на основании полученных данных	имеет начальные навыки принятия решений на основании полученных данных	имеет продвинутые навыки принятия решений на основании полученных данных	имеет навыки самостоятельного принятия решений на основании полученных данных	
ПК-3 Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	ИД-1$_{ПК-3}$	Полнота знаний	знает методику реализации научных проектов на производстве	не знает методику реализации научных проектов на производстве	знает слабо методику реализации научных проектов на производстве	достаточно знает методику реализации научных проектов на производстве	отлично знает методику реализации научных проектов на производстве	защита отчета
		Наличие умений	умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	не умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	слабо умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	хорошо умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	отлично умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	
		Наличие навыков (владение опытом)	имеет навыки планирования проектной деятельности на производстве	не имеет навыки планирования проектной деятельности на производстве	имеет начальные навыки планирования проектной деятельности на производстве	имеет твердые навыки планирования проектной деятельности на производстве	имеет навыки самостоятельного планирования проектной деятельности на производстве	
	ИД-2$_{ПК-3}$	Полнота знаний	знает нормативную базу проектной деятельности	не знает нормативную базу проектной деятельности	поверхностно знает нормативную базу проектной деятельности	знает достаточно нормативную базу проектной деятельности	знает всю нормативную базу проектной деятельности	защита отчета
		Наличие умений	умеет проводить научно-технические изыскания в области проектирования	не умеет проводить научно-технические изыскания в области проектирования	слабо умеет проводить научно-технические изыскания в области проектирования	умеет проводить научно-технические изыскания в области проектирования	умеет самостоятельно проводить научно-технические изыскания в области проектирования	
		Наличие навыков (владение опытом)	имеет навыки реализации научно-технических проектов на производстве	не имеет навыки реализации научно-технических проектов на производстве	имеет начальные навыки реализации научно-технических проектов на производстве	имеет твердые навыки реализации научно-технических проектов на производстве	имеет навыки самостоятельной реализации научно-технических проектов на производстве	
	ИД-3$_{ПК-3}$	Полнота знаний	знает порядок работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	не знает порядок работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	знает слабо порядок работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	знает порядок основных работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	знает порядок всех работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	защита отчета

		Наличие умений	умеет разрабатывать и внедрять нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственн ых процессов	не умеет разрабатывать и внедрять нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов	умеет разрабатывать и внедрять некоторые нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов	твердо умеет разрабатывать и внедрять нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов	умеет самостоятельно разрабатывать и внедрять нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов	
		Наличие навыков (владение опытом)	имеет навыки планирования и реализации планов развития производства на предприятии	не имеет навыки планирования и реализации планов развития производства на предприятии	имеет начальные навыки планирования и реализации планов развития производства на предприятии	имеет достаточные навыки планирования и реализации планов развития производства на предприятии	имеет навыки самостоятельного планирования и реализации планов развития производства на предприятии	

Бакалавр по направлению подготовки должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью программы:
-обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля за качеством продукции, изменять технологический процесс с целью его оптимизации и совершенствования,
-находить пути повышения эффективности технологических процессов и рационального использования сырьевых ресурсов;
-анализировать конкретный процесс, находить его оптимальные параметры и оптимальную конструкцию аппаратов для осуществления процессов;
-методами научных исследований для повышения эффективности производства, проектирования современных производственных процессов пищевой технологии

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен собрать необходимый материал для написания дипломного проекта.

7 Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц (8 недель), 432 часа.

Таблица 2 – Разделы практики, виды проводимых работ, формы контроля

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов	Формы и средства текущего и промежуточного контроля
1	Подготовительный	Выдача индивидуального задания на практику. Инструктаж по технике безопасности. Изучение литературы	Дневник практики
2	Производственный	Выполнение работ по программе производственной практики на рабочихместах	Дневник практики
3	Обработка и анализ полученной информации	Сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания	Индивидуальное задание, дневник практики
4	Подготовка и защита отчета	Оформление и защита отчета	Дифференцированный зачет

7.1 Содержание практики

Подготовительный этап. На этом этапе проводится инструктаж по технике безопасности и выдается индивидуальное задание на практику. Производственный этап. Этот раздел включает: общее ознакомление с предприятием, изучение работы производственных подразделений, складами для хранения основного и дополнительного сырья, отделением для подготовки сырья к пуску в производство, тестоприготовительным отделением, тесторазделочным отделением, пекарным отделением, остывочным отделением и экспедицией, производственно-технологической лабораторией. Изучение особенностей технологии выпускаемой продукции, работы инженерных служб предприятия.
Обработка и анализ полученной информации включает: сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания.

Студенту перед прохождением практики выдается задание на практику

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Агротехнологический факультет

ОП по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

УТВЕРЖДАЮ.
Руководитель ОП
_____С.А.Коновалов
20__

ЗАДАНИЕ
НА ПРЕДДИПЛОМНУЮПРАКТИКУ
По профилю
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
в рамках направления 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Бакалавр:	
Место преддипломной практики:	
Установленные сроки прохождения преддипломной практики:	
Продолжительность преддипломной практики:	
Трудоемкость преддипломной практики:	

1. Основные прикладные задачи,
которые должны быть решены бакалавром в ходе ПП

1)	Изучить технологические операции и режимы, принятые при производстве продукции.
2)	Изучить основное и вспомогательное производство предприятия.
3)	Составить план производственного корпуса с расстановкой оборудования.
4)	Изучить организацию технохимического контроля сырья, процессов производства продуктов, материалов, воды, готовой продукции.
5)	Изучить планирование объема и качества готовой продукции
6)	Изучение организации охраны труда и гражданской обороны на предприятии
7)	Изучить контроль личной гигиены работников.
8)	Описать основные формы производственного учета, применяемые на предприятии.
9)	Собрать и систематизировать практический материал для написания индивидуального задания и отчета

2. Индивидуальные задания руководителя в рамках ПП

3. Документы,
предоставляемые на кафедру по итогам прохождения практики:

Дневник ПП бакалавра, заверенный на предприятии - месте практики подписью и печатью

Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия, заверенный на предприятии- месте практики подписью и печатью

Отчет о прохождении преддипломной практики бакалавра	
Срок сдачи указанного отчёта на выпускающую кафедру	

Задание выдано _____

Руководитель ПП _____

Задание к исполнению принял

Бакалавр _____

7.2 Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по преддипломной практике

Индивидуальные задания

Задания формируются руководителями практики совместно с обучающимися на основе настоящей программы практики.

Задания обучающимся на преддипломную практику оформляются по установленной форме и утверждаются научным руководителем практики.

Дневник практики

В течение всего периода прохождения преддипломной практики обучающиеся ведут дневники установленной формы с обязательным приложением к ним материалов с места практики. В дневниках должно находить отражение выполнение текущей работы, а также окончательные результаты работы по индивидуальным заданиям.

Записи о выполненных работах производятся ежедневно. Достоверность записей подтверждается руководителем практики обучающегося: заполненный дневник заверяется его подписью и прилагается к отчету по практике.

Отчет по практике

Формой отчетности по итогам прохождения практики является представленный обучающимся отчет о прохождении практики. Отчет о практике каждый обучающийся составляет самостоятельно. Содержание отчета определяется программой практики. Отчёт (с приложениями) должен свидетельствовать о решении поставленных задач практики. Он включает сведения о выполненной обучающимся работе; приобретенных им умениях и навыках.

Обязательными приложениями к отчёту о прохождении преддипломной практики, подтверждающими практическую деятельность обучающегося по получению профессиональных умений и опыта являются:

- индивидуальное задание на практику ;
-дневник практики, заверенный подписью руководителя;

8 Профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике

1. При прохождении студентами преддипломной практики используются следующие технологии:

-*лекция-консультация* предполагает изложение материала по типу

«вопросы-ответы» или « вопросы-ответы - дискуссия»;

- *лекция-беседа или разговорная лекция* - идет чередование фрагментов лекции с вопросами и ответами (обсуждениями) слушателей или частичным выполнением самостоятельных практических или теоретических задач;

- *лекция-дискуссия* - преподаватель при изложении материала не только использует ответы слушателей на свои вопросы, но и организует свободный обмен мнениями в интервалах между логическими разделами.

Проведение «круглогостола»:

1. Блиц - опрос присутствующих в аудитории с целью согласования тематики и порядка работы.
2. Уточнение порядка и характераработы.
3. Ответы по существу поставленных вопросов.
4. Заслушивание мнения выступающих изаудитории.

5. Нахождение истины в ходе дискуссионного обсуждения.

9 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Аттестация проводится в форме защиты перед комиссией отчета о прохождении практики с выставлением ему дифференцированного зачёта. Защита отчётов организуется, согласно графику учебного процесса.

На защиту предоставляются отчёты, допущенные руководителем практики от кафедры (без замечаний или с замечаниями по существу практики или непосредственно к отчёту).

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, проходят практику в индивидуальном порядке.

Оценка по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

9.1 . Промежуточная аттестация студентов по результатам прохождения практики

Нормативная база проведения промежуточной аттестации:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полнокомплектную отчетную документацию.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

9.2 Процедура аттестации

Оценка выставляется обучающемуся по результатам публичного обсуждения и защиты отчета по практике:

«***не удовлетворительно***» выставляется при условии:

- обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями;

«***удовлетворительно***» выставляется обучающемуся имеющему знания только основного материала, но не усвоившему его детали, испытывающему затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала;

«***хорошо***» выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающему его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

«***отлично***» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

10 Материально-техническое обеспечение практики

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Компьютерный класс с выходом в интернет	Аудитория для проведения самостоятельных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Компьютеры с программным обеспечением
Учебные лаборатории лекционного типа , семинарского типа	Специализированная учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук); стационарный экран Специализированная учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, мебель специализированная.

12 Кадровое обеспечение учебного процесса

12.1 Требование ФГОС

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на иных условиях.

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы бакалавриата, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 50 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том

числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание,

13 Обеспечение учебного процесса

13.1. Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по практике обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

13.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Применение средств ИКТ в процессе реализации практики:

– использование интернет-браузеров для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;

– использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента (Google диск и т.д.);

– использование офисных приложений Microsoft Office (MS Excel, MS Word, MS Power Point и др.) и Open Office;

– подготовка отчётов в цифровом или бумажном формате, в том числе подготовка презентаций (MS Word, MS Power Point);

– использование digital-инструментов по формированию электронного образовательного контента в ЭИОС университета (https://do.omgau.ru/), проверке знаний, общения, совместной (командной) работы и самоподготовки студентов, сохранению цифровых следов результатов обучения и пр.

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по практике и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для ее проведения, представлены в п.13.

13.3. Обеспечение учебного процесса по практике для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик определяется в соответствии с особенностями состояния здоровья и требованиями по доступности.

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

– предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

– учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;

– разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

13.4 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы практики могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

14 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для освоения практики	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Текст] : учебник : в трех книгах / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин. - [2-е изд., перераб. и доп.]. - Барнаул : Апостроф, 2019. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 1. - 2019. - 353 с. - ISBN 978-5-9500917-6-6 (Кн. 1)	НСХБ
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов: традиции и инновации [Текст] : учебник : в трех книгах / Н. Б. Гаврилова, М. П. Щетинин. - [2-е изд., перераб. и доп.]. - Барнаул : Апостроф, 2019. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений). Кн. 2. - 2019. - 340, [1] с. - ISBN 978-5-9500917-8-0 (Кн. 2)	НСХБ
Лисин, П. А. Современное технологическое оборудование для тепловой обработки молока и молочных продуктов : пастеризационные установки, подогреватели, охладители, заквасочники / П. А. Лисин, К. К. Полянский, Н. А. Миллер. Под общей ред. проф. К. К. Полянского - Санкт-петербург : ГИОРД, 2011. - 136 с. - ISBN 978-5-98879-106-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988791065.html. - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/17122. - ISBN 978-5-16-010051-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1353318. – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Вопросы питания : научно-практический журнал - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 1932 -	НСХБ
Карпеня, М. М. Технология производства молока и молочных продуктов : учебное пособие / М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез. — Минск : Новое знание ; Москва : ИНФРА-М, 2021. — 410 с. : ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010304-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1353319. – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Мамаев, А. О. Куприна, М. В. Яркина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1755-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168710. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Молочная промышленность : научно-технический и производственный журнал - Москва : [б. и.], 1934 -	НСХБ
Пищевая промышленность : научно-производственный журнал - Москва : Пищевая промышленость, 1930 -	НСХБ

Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. – 2-е изд. – Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2002 - Т. 1 : Цельномолочные продукты. Производство молока и молочных продуктов (СанПиН 2.3.4.551-96) / Л. И. Степанова. - 2003. - 378 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры – Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2002 - Т. 2 : Масло коровье и комбинированное : справочное издание / Л. И. Степанова. - 2002. – 329 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры – Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2002 - Т. 3 : Сыры : справочное издание / ред. Г. Г. Шилер. - 2005. - 502 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2002 - Т. 4 : Мороженое / Т. П. Арсеньева ; под ред. К. К. Горбатовой. - 2003. – 178 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2002 - Т. 5 : Продукты из обезжиренного молока, пахты и молочной сыворотки : справочное издание / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин. - 2004. – 567 с.	НСХБ
Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры – Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2002 - Т. 6 : Технология детских молочных продуктов : справочное издание / В. В. Кузнецов, Н. Н. Липатов. - 2005. – 506 с.	НСХБ
Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибагатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130579. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http:// e.lanbook.com
Технология молочных продуктов для детского питания : учебное пособие для вузов / Н. Б. Гаврилова [и др.] ; Алт. гос. техн. ун-т, Ом. гос. аграр. ун-т. - Барнаул ; Омск : Изд-во АлтГТУ, 2005. - 290 с. - ISBN 5-7568-0607-5	НСХБ
Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-1146-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167914. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Юнусов, Г. С. Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования. Курсовое проектирование : учебное пособие / Г. С. Юнусов, А. В. Михеев, М. М. Ахмадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-1216-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167904. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com

ПЕРЕЧЕНЬ

РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,

необходимых для освоения

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань».		http://e.lanbook.com/
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		www.znanium.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Сайт журнала «Вопросы питания»		http://www.spr.ru/taganskiy/voprosi-pitaniya.html
Сайт журнала «Пищевая промышленность»		http://www.foodprom.ru/
Сайт журнала «Кондитерское и хлебопекарное производство»		http://www.breadbranch.com/
Сайт журнала «Хлебопечение России»		http://www.foodprom.ru/journals/khlebopechenie-rossii/
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
С.А. Коновалов, Л.Е. Мартемьянова, С.А. Молибога, Н.Л. Кащеева	Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания : учеб. пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. - 198, [2] с.	НСХБ

Информационные технологии,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по практике

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт.
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
Справочная правовая система «Консультант+»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Самостоятельная работа студента
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
программы практики Б2.О.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

1. Рассмотрена и одобрена:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____ С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.02, канд. биол. наук, доцент _____ О.Н. Лазарева
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:
Инженер-технолог ОАО «Сибирский хлеб», г. Омск _____ Н.В. Дрокина
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б2.О.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Направленность (профиль) «Технология хлеба кондитерских и макаронных изделий

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик, канд. техн. наук, доцент	Д.М. Фиалков

Омск

ВВЕДЕНИЕ

1.Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$ Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям	методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	производить расчеты, анализировать результаты исследований	планировать проведение научных исследований на производстве
		ИД-2$_{ОПК-2}$ Систематизирует результаты научных исследований	методику систематизации результатов исследований	систематизировать результаты исследований	принятия решений на основании полученных данных
ПК-3	Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	ИД-1$_{ПК-3}$ Формулирует цели проекта (программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	методику реализации научных проектов на производстве	ставить задачи, формулировать цели исследования	Планирования проектной деятельности на производстве
		ИД-2$_{ПК-3}$ Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию	нормативную базу проектной деятельности	проводить научно-технические изыскания в области проектирования	реализации научно-технических проектов на производстве
		ИД-3$_{ПК-3}$ Разрабатывает порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического	порядок работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов	разрабатывать и внедрять нормы и нормативы, современные методы организации труда и производственны	планирования и реализации планов развития производства на предприятии

		оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)	организации труда и производственных процессов	х процессов	

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1.Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень индивидуальных заданий на практику
2. Средства для промежуточной аттестации бакалавров по итогам изучения дисциплины	Перечень примерных вопросов задаваемых при защите отчета

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1.Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам прохождения практики:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	**2.2.** Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС

2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	**2.4**. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК-2_ Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1$_{ОПК-2}$	Полнота **знаний**	знает методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	не знает методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	слабо знает методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	знает твердо методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	отлично знает методику научных исследований, расчетов, и анализа данных	защита отчета
		Наличие **умений**	умеет производить расчеты, анализировать результаты исследований	не умеет производить расчеты, анализировать результаты исследований	умеет производить некоторые расчеты, анализировать результаты исследований	умеет хорошо производить расчеты, анализировать результаты исследований	умеет в совершенстве производить расчеты, анализировать результаты исследований	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	владеет навыками планировать проведение научных исследований на производстве	не владеет навыками планировать проведение научных исследований на производстве	владеет поверхностными навыками планировать проведение научных исследований на производстве	владеет продвинутыми навыками планировать проведение научных исследований на производстве	владеет практическими навыками планировать проведение научных исследований на производстве	
	ИД-2$_{ОПК-2}$	Полнота **знаний**	знает методику систематизации результатов исследований	не знает методику систематизации результатов исследований	знает слабо методику систематизации результатов исследований	знает твердо методику систематизации результатов исследований	знает отлично методику систематизации результатов исследований	защита отчета
		Наличие **умений**	умеет систематизировать результаты исследований	не умеет систематизировать результаты исследований	умеет формально систематизировать результаты исследований	умеет хорошо систематизировать результаты исследований	умеет творчески систематизировать результаты исследований	
		Наличие **навыков**	имеет навыки	не имеет навыки принятия	имеет начальные	имеет продвинутые	имеет навыки	

		(владение опытом)	принятия решений на основании полученных данных	решений на основании полученных данных	навыки принятия решений на основании полученных данных	навыки принятия решений на основании полученных данных	самостоятельного принятия решений на основании полученных данных	
ПК-3 Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	ИД-1$_{ПК-3}$	Полнота знаний	знает методику реализации научных проектов на производстве	не знает методику реализации научных проектов на производстве	знает слабо методику реализации научных проектов на производстве	достаточно знает методику реализации научных проектов на производстве	отлично знает методику реализации научных проектов на производстве	защита отчета
		Наличие умений	умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	не умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	слабо умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	хорошо умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	отлично умеет ставить задачи, формулировать цели исследования	
		Наличие навыков (владение опытом)	имеет навыки планирования проектной деятельности на производстве	не имеет навыки планирования проектной деятельности на производстве	имеет начальные навыки планирования проектной деятельности на производстве	имеет твердые навыки планирования проектной деятельности на производстве	имеет навыки самостоятельного планирования проектной деятельности на производстве	
	ИД-2$_{ПК-3}$	Полнота знаний	знает нормативную базу проектной деятельности	не знает нормативную базу проектной деятельности	поверхностно знает нормативную базу проектной деятельности	знает достаточно нормативную базу проектной деятельности	знает всю нормативную базу проектной деятельности	защита отчета
		Наличие умений	умеет проводить научно-технические изыскания в области проектирования	не умеет проводить научно-технические изыскания в области проектирования	слабо умеет проводить научно-технические изыскания в области проектирования	умеет проводить научно-технические изыскания в области проектирования	умеет самостоятельно проводить научно-технические изыскания в области проектирования	
		Наличие навыков (владение опытом)	имеет навыки реализации научно-технических проектов на производстве	не имеет навыки реализации научно-технических проектов на производстве	имеет начальные навыки реализации научно-технических проектов на производстве	имеет твердые навыки реализации научно-технических проектов на производстве	имеет навыки самостоятельной реализации научно-технических проектов на производстве	
	ИД-3$_{ПК-3}$	Полнота знаний	знает порядок работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	не знает порядок работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	знает слабо порядок работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	знает порядок основных работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	знает порядок всех работ по разработке и внедрению передовых норм и нормативов, современных методов организации труда и производственных процессов	защита отчета
		Наличие умений	умеет разрабатывать и внедрять нормы	не умеет разрабатывать и внедрять нормы и нормативы, современные	умеет разрабатывать и внедрять некоторые нормы и нормативы,	твердо умеет разрабатывать и внедрять нормы и	умеет самостоятельно разрабатывать и внедрять нормы и	

			и нормативы, современные методы организации труда и производственн ых процессов	методы организации труда и производственных процессов	современные методы организации труда и производственных процессов	нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов	нормативы, современные методы организации труда и производственных процессов	
		Наличие навыков (владение опытом)	имеет навыки планирования и реализации планов развития производства на предприятии	не имеет навыки планирования и реализации планов развития производства на предприятии	имеет начальные навыки планирования и реализации планов развития производства на предприятии	имеет достаточные навыки планирования и реализации планов развития производства на предприятии	имеет навыки самостоятельного планирования и реализации планов развития производства на предприятии	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств позволяет оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций, описание показателей, шкал и критериев оценивания.

Фонд оценочных средств по практике включает:

- разработку индивидуального задания по теме;
- оформление и защиту отчета по практике.

Отчет о прохождении практики должен включать:

Отчет о прохождении практики должен включать:

- Титульный лист;
- содержание;
- введение;
- производственная часть;
- выводы по материалам практики;
- список использованной литературы;

Примеры индивидуальных заданий для студентов по практике

1. Изучить современное состояние и перспективы развития хлебопекарной (кондитерской, макаронной) промышленности
2. Привести анализ состояния хлебопекарной (кондитерской, макаронной) промышленности за последние 5 лет, а также развития отдельных отраслей, производства отдельных видов продуктов
3. Составить технологические схемы по запроектированному ассортименту.
4. Обосновать выбранный способ приготовления теста.
5. Разработка технологической схемы и оценка пищевой ценности проектируемого продукта
6. Описать технико-химический контроль на проектируемом предприятии в соответствии с профилем предприятия и ассортиментом выпускаемой продукции.
7. Провести сырьевой расчет по запроектированному ассортименту
8. Провести расчет производительности хлебопекарного (кондитерского, макаронного) предприятия.
9. Описать технологии производства продуктов по заданному ассортименту.

Отчет представляется в печатном виде на листах стандартного формата. Отчет должен иметь титульный лист, оглавление с указанием раздела отчета. Весть материал должен быть сброшюрован и пронумерован.

Объем работы колеблется от 10 до 15 печатных листов, выполненных через полтора интервала на стандартных листах форматаА4.

Для отчета по учебной практике на компьютере, используется начертание шрифта «TimesNewRoman», кегль № 14. Текст отчета следует печать, соблюдая следующие параметры (поля) страницы: левое поле – 20 мм, правое – 10 мм, верхнее и нижнее поля – 20мм.

Титульный лист оформляется по образцу. Обучающийся готовит презентацию по результатам практики, защищает отчет по производственной практике для получения зачета.

Последовательность изложения должна соответствовать указаниям настоящей программы.

При составлении и оформлении отчета по практике производственной рекомендуется использовать следующие нормативныедокументы:

ГОСТ 2.105–95. ЕСКД. Общие требования к текстовым документам. ГОСТ 7.32–2001. СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. ГОСТ 7.1–84. СИБИД. ГСИ. Библиографическое описание документа:

общие требования и правила составления.

ГОСТ 8.417–81. ГСИ. Единицы физических величин.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОП по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

ДНЕВНИК

практики

бакалавра_____группы_____курса
Направления _____

_____

_____
(Ф. И.О. бакалавра)

Приказ ректора университета о направлении на практику от_____г. № _____

База практики_____

_____
Адрес: _____
Руководитель практики от организации _____

_____
(Фамилия И.О.)
Должность _____
Телефон _____

ОТМЕТКИ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Прибыл на практику «_____»_____ _____года

подпись руководителя практики _____

печать организации

Выбыл с практики «_____»_____ _____года

подпись руководителя практики _____

печать организации

ОТМЕТКИ О ПРОДЛЕНИИ ПРАКТИКИ

Практика продлена с «_____»_____г. по «_____»_____г.
за счет_____по причине _____
_____
_____

подпись руководителя практики
«_ »
_____
года_____ _____ _____

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ

Дата	Тема практики (по программе)	Место выполнения работы	Краткое описание выполненной работы	Отметка руководителя практики о качестве выполнения работы

2) Характеристика (отзыв) руководителя практики от организации.
В характеристике (отзыве) должны быть указаны:
- полное наименование организации,
- должность, на которой обучающийся проходил практику,
- сроки практики,
- основные направления деятельности обучающегося,
- оценка его деятельности в период практики,
- какие компетенции приобрел обучающийся в период практики,
- печать и подпись руководителя практики от предприятия (или руководителя предприятия).

Для защиты отчета по практике обучающиеся отвечают на вопросы комиссии по защите отчетов

Контрольные вопросы:

1. Анализ применяемых современных технологий и оценка их эффективности.

2. Химический состав, органолептические и физико-химические свойства используемого сырья.

3. Организация основного производства на предприятии.

4. Система управления качеством продукции на предприятии

5. Способы повышения качества и пищевой ценности продуктов.

6. Ассортимент продукции предприятия, ее пищевая ценность.

7. Технологические процессы производства основной продукции. 8.Особенности технологического процесса производства различных видов продуктов.

9. Учет и анализ расхода сырья и упаковочных материалов на предприятии

.

Шкала и критерии оценивания

Оценка выставляется обучающемуся по результатам публичного обсуждения и защиты отчета по практике:

«***не удовлетворительно***» выставляется при условии:

- обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями;

«***удовлетворительно***» выставляется обучающемуся имеющему знания только основного материала, но не усвоившему его детали, испытывающему затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала;

«***хорошо***» выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающему его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

«***отлично***» выставляется обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств практики Б2.О.01.01(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____ С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.02, канд. биол. наук, доцент _____ О.Н. Лазарева
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом
Инженер-технолог ОАО «Сибирский хлеб», г. Омск _____ Н.В. Дрокина

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств практики
в составе ОПОП 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН