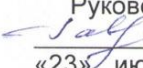


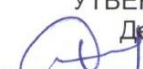
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комарова Светлана Юриевна  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 25.08.2023 09:48:52  
Уникальный программный ключ:  
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108051227e81add207cbee4149f209807a

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

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки  
19.04.03 Продукты питания животного происхождения;

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП  
 Гаврилова Н.Б.  
«23» июня 2021 г.

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
дисциплины  
Б2.О.01(У) Технологическая практика

Направленность (профиль) «Биотехнология продуктов лечебного,  
специального и профилактического питания»

Обеспечивающая преподавание дисциплины  
кафедра -

продуктов питания и пищевой  
биотехнологии

Разработчик (и) РП:

канд. техн. наук, доцент



Д.М. Фиалков

Внутренние эксперты:

Председатель МК,  
канд. ветеринар. наук, доцент



Н.В. Стрельчик

Начальник управления информационных  
технологий



П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ



Г.А. Горелкина

Директор НСХБ



И.М. Демчукова

Омск 2021

## Содержание

|                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Введение                                                                                          |
| 1 Цели практики                                                                                   |
| 2 Задачи практики                                                                                 |
| 3 Место практики в структуре ОПОП                                                                 |
| 4 Тип и способ проведения практики                                                                |
| 5 Место и время проведения практики                                                               |
| 6 Перечень компетенций формируемых в результате прохождения практики                              |
| 7 Структура и содержание практики                                                                 |
| 7.1 Структура практики                                                                            |
| 7.2 Содержание практики                                                                           |
| 8 Профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике |
| 9 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)                                             |
| 9.1 . Промежуточная аттестация по результатам прохождения практики                                |
| 9.2 Процедура аттестации                                                                          |
| 10 Материально-техническое обеспечение практики                                                   |
| 11 Кадровое обеспечение учебного процесса                                                         |
| 11.1 Требование ФГОС                                                                              |
| 11.2 Кадровое обеспечение практики                                                                |
| 12 Обеспечение учебного процесса                                                                  |
| 13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики                                      |

## ВВЕДЕНИЕ

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки **19.04.03 Продукты питания животного происхождения** квалификация (степень) «магистр», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» августа 2020г. № 937

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 магистров компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение основами производства пищевых продуктов, умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности

### 2 Задачи практики

Задачами практики являются:

- знакомство с перспективами развития науки и техники и с путями решения научно-технических проблем на предприятии.
- освоение информационных технологий и программных продуктов применяемых в научных исследованиях и на предприятии – базе практики.
- знакомство с организацией и ведением технологического процесса, внедрением прогрессивных технологий на предприятии, сбор и систематизация практического материала для написания первой главы МД

### 3 Место практики в структуре ОПОП

Технологическая практика относится к блоку 2 «Практика» ОПОП.

Освоение технологической практики базируется на знаниях и умениях, полученных магистрантами после освоения дисциплин блока 1 «Дисциплины (модули): Управление качеством продукции, теория и практика обогащения продуктов питания, пищевые ингредиенты и их использование в продуктах питания.

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

Перед прохождением практики студенты должны знать методику контроля и обеспечения качества продукции, пути повышения питательной и биологической ценности продуктов, особенности состава и свойств пищевых добавок их сочетаемость нормы и способы внесения в продукцию.

### 4 Тип и способ проведения практики

Практика технологическая( проектно-технологическая) Способ проведения – стационарная и выездная.

### 5 Место и время проведения практики

Практика организуется на кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии и на профильных предприятиях, с которыми заключены прямые двухсторонние договоры на проведение практик. Время проведения практики –после окончания аудиторных занятий в 2семестре

### 6 Перечень компетенций формируемых в результате прохождения практики:

В результате прохождения технологической 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 пони-                                                                                        | уметь делать | владеть навыками |

|                                     |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                     |                                                                                |                                                                                             |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                     |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                       | мать                                                                                                                | (действовать)                                                                  | (иметь навыки)                                                                              |
|                                     | 1                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                       | 2                                                                                                                   | 3                                                                              | 4                                                                                           |
| <b>Профессиональные компетенции</b> |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                     |                                                                                |                                                                                             |
| ПК-2                                | Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом                                                    | ИД-1 Методически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий | Методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения | Анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции | Разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий |
| ПК-4                                | Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного происхождения | ИД-1 Использует методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике                                                                        | методы проектирования научно-исследовательской работы                                                               | Применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы    | Проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике                     |

**Таблица 1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания 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                                                                                       |                                       |                                          |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                         |                                                    |
| ПК-2<br>Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом | ИД-1 <sub>пк</sub>                    | Полнота <b>знаний</b>                    | Знает методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения                    | <b>Не знает</b> методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения                                        | <b>Поверхностно знает</b> методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения                                                  | <b>Достаточно знает</b> методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения                                                        | <b>Твердо знает</b> методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения | Защита отчета                                      |
|                                                                                                           |                                       | Наличие <b>умений</b>                    | Умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции                                                         | <b>Не умеет</b> анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции                                                                             | <b>Слабо умеет</b> анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции                                                                                              | <b>Хорошо умеет</b> анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции                                                                                                 | <b>Отлично умеет</b> анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции                                     |                                                    |
|                                                                                                           |                                       | Наличие <b>навыков</b> (владение опытом) | Владеет навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий                                 | <b>Не владеет</b> навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий                                                     | <b>Владеет начальными навыками</b> разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий                                                                 | <b>Владеет основными навыками</b> разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий                                                                      | <b>Владеет навыками самостоятельной</b> разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий     |                                                    |
| ПК-4<br>Разрабатывает проекты, проекты реконструк                                                         | ИД-1 <sub>пк</sub>                    | Полнота <b>знаний</b>                    | Знает методы проектирования научно-исследовательской работы                                                                                  | Не знает методы проектирования научно-исследовательской работы                                                                                                             | Знает поверхностно методы проектирования научно-исследовательской работы                                                                                                                       | Хорошо знает методы проектирования научно-исследовательской работы                                                                                                                                 | Отлично знает методы проектирования научно-исследовательской работы                                                                     | Защита отчета                                      |

|                                                                                                             |  |                                          |                                                                                          |                                                                                             |                                                                                                |                                                                                                     |                                                                                                                         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного происхождения |  | Наличие <b>умений</b>                    | Умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы        | Не умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы        | Слабо умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы        | Хорошо умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы            | Отлично умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы                               |  |
|                                                                                                             |  | Наличие <b>навыков</b> (владение опытом) | Владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике | Не владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике | Слабо владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике | Достаточно владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике | Владеет практическими навыками самостоятельного проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике |  |

Магистрант по направлению подготовки должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- обеспечивать выпуск продукции высокого качества в соответствии с санитарными и ветеринарными нормами и правилами;
- разрабатывать новые рецептуры продукции и проектировать технологические процессы с использованием систем автоматического проектирования;
- разрабатывать нормы выработки, технологических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии;
- анализировать уровни качества и причины брака в производстве и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен собрать необходимый материал для выполнения 1 главы выпускной квалификационной работы

## **7 Структура и содержание практики**

### **7.1 Структура 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 обучающихся                        | Формы и средства текущего и промежуточного контроля |
|-------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 1     | Подготовительный                         | Выдача задания на практику.<br>Инструктаж по технике безопасности.<br>Изучение литературы | Устный опрос                                        |
| 2     | Производственный                         | Выполнение работ по программе производственной практики на предприятии                    | 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                            |

### **7.2 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 и организации и проведения на предприятии работ в перспективных направлениях в области технологии продуктов растительного происхождения, изучение проводимой работы по совершенствованию организации производственных процессов. Изучение информационных технологий применяемых в управлении производством и научных исследованиях.

Обработка и анализ полученной информации включает: сбор материала для выполнения отчета и индивидуального задания.

Обучающемуся 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 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения**

**УТВЕРЖДАЮ.**

Руководитель ОП

\_\_\_\_\_. Н.Б.Гаврилова

**ЗАДАНИЕ  
НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПРАКТИКУ  
По магистерской программе**

**«Биотехнология продуктов лечебного,  
специального и профилактического питания»**

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Магистрант:</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Место технологической практики (ТП):                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Тема магистерской диссертации                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Установленные сроки прохождения практики:                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Продолжительность практики:                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Трудоемкость практики:                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>1. Основные прикладные задачи,<br/>которые должны быть решены магистрантом в ходе ПП</b> |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1)                                                                                          | Изучение основных научно-технических проблем и перспектив развития науки и техники, связанных с технологией продуктов питания                                                                                                                              |
| 2)                                                                                          | Освоение информационных технологий в научных исследованиях, программными продуктами, относящихся к профессиональной сфере                                                                                                                                  |
| 3)                                                                                          | Собрать и систематизировать практический материал для написания первой главы МД.                                                                                                                                                                           |
| 4)                                                                                          | Предварительно определить потенциальные направления совершенствования процессов организации, соответствующих тематической направленности диссертационного исследования (создать информационно-аналитическую основу для написания второй главы МД)          |
| <b>2. Индивидуальные задания руководителя в рамках НИР</b>                                  |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 1)                                                                                          | Анализ научно-технической литературы по теме исследования и составление обзора                                                                                                                                                                             |
| 2)                                                                                          | Патентная проработка по теме «Исследование и разработка технологии продукта специального назначения»                                                                                                                                                       |
| 3)                                                                                          | Разработка плана-программы научного исследования (определение цели и задач исследования, формулирование рабочей гипотезы, подбор методик для проведения экспериментальных исследований, подготовка лабораторной базы для проведения научных исследований). |
| 4)                                                                                          | Разработка схемы организации экспериментальных исследований                                                                                                                                                                                                |
| 5)                                                                                          | Проектирование и разработка рецептуры на новый вид продукта                                                                                                                                                                                                |
| 6)                                                                                          | Подготовка научной статьи по теме «Разработка технологии обогащенного продукта специального назначения»                                                                                                                                                    |

|                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3. Документы, предоставляемые на кафедру по итогам прохождения практики:</b>                                                                                                                                                                      |
| Дневник магистранта, 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 производственной практики магистранта                                                                                                                                                                                            |
| Срок сдачи указанного отчёта на выпускающую кафедру                                                                                                                                                                                                  |
| <b>4. Итоговая аттестация магистрантов по результатам прохождения ТП</b>                                                                                                                                                                             |
| Проводится в форме защиты перед комиссией Отчета о прохождении производственной практики магистранта (с выставлением дифференцированного зачета)                                                                                                     |
| Представленный на защиту отчет должен быть согласован с научным руководителем практики (научным руководителем магистранта)                                                                                                                           |
| <b>5. Информационное и методическое обеспечение процесса прохождения ПП</b>                                                                                                                                                                          |
| Учебно-методический комплекс по практике магистрантов обучающихся по ОП 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения (УМК ТП)                                                                                                                 |
| * Требования к компоновке и оформлению отчета (включая перечень обязательных приложений) изложены в Методических указаниях по прохождению практики студентами обучающимися по ОП 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения (в составе УМК) |

Приложение - Программа практики студентов, обучающихся по 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

**Задание выдано**

Руководитель научный руководитель  
магистранта

**Задание к исполнению принял**

Магистрант

**Индивидуальные задания**

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

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

**Дневник практики**

В течение всего периода прохождения 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 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 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 «круглого стола»:

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

На защиту предоставляются отчёты, допущенные руководителем практики (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 (зачет) по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся и назначении на стипендию в соответствующем семестре.

### 9.1 . Промежуточная аттестация 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 обучающимся 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 (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины<br>2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра           |
| Основные условия получения обучающимся зачёта:                                                                                                                                                                                             | 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;<br>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

#### Шкала и критерии оценивания

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

- обучающийся не знает значительной части материала, 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 материал, 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. 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 объекта                                    | Оснащенность объекта                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Компьютерный класс с выходом в интернет                 | Аудитория для проведения самостоятельных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации<br>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.<br>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<br>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.<br>Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук); стационарный экран<br><br>Специализированная учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.<br>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.<br>Доска аудиторная, мебель специализированная. |
| Компьютерный класс с выходом в интернет                 | Аудитория для проведения самостоятельных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации<br>Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.<br>Доска аудиторная. Компьютеры с программным обеспечением                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

### 11 Кадровое обеспечение учебного процесса

#### 11.1 Требование ФГОС

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу прикладной магистратуры, составляет не менее 60 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу прикладной магистратуры, составляет не менее 5 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется штатным научно-педагогическим работником, имеющим ученую степень, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) за-рубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

## **12. Обеспечение учебного процесса**

### **12.1. 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.

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

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.

### **12.3. 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.

#### **12.4 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.

### **13 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

| <b>ПЕРЕЧЕНЬ<br/>литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>Автор, наименование, выходные данные</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>Доступ</b>                                                             |
| <b>1</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>2</b>                                                                  |
| Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. — 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 334 с. - ISBN 978-5-394-03562-3. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1093433">https://znanium.com/catalog/product/1093433</a> . - Режим доступа: по подписке.                                                                                                                 | <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>                       |
| Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения / Чебакова Г. В. , Данилова И. А. - Москва : КолосС, 2011. - 312 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0730-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953207300.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953207300.html</a> . - Режим доступа : по подписке. | <a href="http://www.studentlibrary.ru/">http://www.studentlibrary.ru/</a> |
| Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. — 104 с. - ISBN 978-5-394-02233-3. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1093019">https://znanium.com/catalog/product/1093019</a> . - Режим доступа: по подписке.                                                                                                                                 | <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>                       |
| Венецианский, А. С. Технология производства функциональных продуктов питания : учебно-методическое пособие / А. С. Венецианский, О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2014. - 80 с. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/615070">https://znanium.com/catalog/product/615070</a> . - Режим доступа: по подписке.                                                                                                                                        | <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>                       |
| Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов : традиции и инновации / Гаврилова Н. Б. , Щетинин М. П. - Москва : КолосС, 2013. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0809-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208093.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208093.html</a> . - Режим доступа : по подписке.                            | <a href="http://www.studentlibrary.ru/">http://www.studentlibrary.ru/</a> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова, Т. Л. Камоза. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с. - ISBN 978-5-7638-2804-7. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/492729">https://znanium.com/catalog/product/492729</a> – Режим доступа: по подписке.                                                                      | <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>                       |
| Забашта, А. Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов / Забашта А. Г. - Москва : КолосС, 2013. - 439 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0831-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208314.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208314.html</a> . - Режим доступа : по подписке.                                                   | <a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a>   |
| 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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1353319">https://znanium.com/catalog/product/1353319</a> . – Режим доступа: по подписке.                                                              | <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>                       |
| Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 328 с. - ISBN 978-5-394-02988-2. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/430491">https://znanium.com/catalog/product/430491</a> . – Режим доступа: по подписке.                                                                                                   | <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>                       |
| Митрофанов, Н. С. Технология продуктов из мяса птицы / Митрофанов Н. С. - Москва : КолосС, 2013. - 325 с. - ISBN 978-5-9532-0804-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208048.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208048.html</a> . - Режим доступа : по подписке.                                                                                                                      | <a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a> . |
| Мурусидзе, Д. Н. Технология производства продукции животноводства / Мурусидзе Д. Н. , Легеза В. Н. , Филонов Р. Ф. - Москва : КолосС, 2013. - 432 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0260-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202601.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202601.html</a> . - Режим доступа : по подписке.                   | <a href="http://www.studentlibrary.ru/">http://www.studentlibrary.ru/</a> |
| Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1073638">https://znanium.com/catalog/product/1073638</a> . – Режим доступа: по подписке.                                                                                                       | <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>                       |
| Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П. - Москва : КолосС, 2013. - 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html</a> . - Режим доступа : по подписке. | <a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a> . |
| Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : Де-Ли принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8                                                                                                                                                                                                                                                                                               | НСХБ                                                                      |
| Биотехнология : теорет. и науч.-практ. журн. - М. : [б. и.], 1985                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | НСХБ                                                                      |
| Вопросы питания : науч.-практ. журн. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 1932                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | НСХБ                                                                      |
| Молочная промышленность : науч.-техн. и произв. журн. - М. : [б. и.], 1934                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | НСХБ                                                                      |
| Пищевая промышленность : ежемес. науч.-произв. журн. - М. : Пищевая пром-сть, 1930                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | НСХБ                                                                      |
| Пищевая технология : науч.-техн. журн./ Мин-во образования и науки Рос. Федерации. - Краснодар : Изд-во Кубан. гос. техн. ун-та, 1957                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | НСХБ                                                                      |

**ПЕРЕЧЕНЬ  
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»  
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,  
необходимых для освоения  
Б2.О.01.01 (У) Технологическая практика**

| <b>1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы</b> |                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Наименование                                                                                                                                                                                                             | Доступ                                                                    |
| Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»                                                                                                                                                                      | <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>                 |
| Электронно-библиотечная система Znanium.co                                                                                                                                                                               | <a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>                       |
| Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)                                                                                                                      | <a href="http://www.studentlibrary.ru/">http://www.studentlibrary.ru/</a> |
| Справочная правовая система КонсультантПлюс                                                                                                                                                                              | Локальная сеть университета                                               |
| <b>2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:</b>                                                                                                                                                         |                                                                           |
| Сайт журнала «Молочная промышленность»                                                                                                                                                                                   | <a href="http://www.moloprom.ru">www.moloprom.ru</a>                      |
| Сайт журнала «Биотехнология»                                                                                                                                                                                             | <a href="http://www.genetika.ru">www.genetika.ru</a>                      |
| Сайт журнала «Вопросы питания»                                                                                                                                                                                           | <a href="http://www.topfirm.ru">www.topfirm.ru</a>                        |
| Сайт журнала «Пищевая технология»                                                                                                                                                                                        | <a href="http://www.ivpt.kubstu.ru">www.ivpt.kubstu.ru</a>                |
| Сайт журнала «Пищевая промышленность»                                                                                                                                                                                    | <a href="http://www.foodprom.ru">www.foodprom.ru</a>                      |
| Сайт журнала «Пищевая и перерабатывающая промышленность»                                                                                                                                                                 | <a href="http://www.cnsnb.ru/iz_food.shtm">www.cnsnb.ru/iz_food.shtm</a>  |
| Сайт журнала «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»                                                                                                                                                        | <a href="http://www.agro-inform.ru">www.agro-inform.ru</a>                |
| Профессиональные базы данных                                                                                                                                                                                             | <a href="https://clck.ru/MC8Aq">https://clck.ru/MC8Aq</a>                 |

**Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

| 1. Учебно-методическая литература                    |              |                 |                                                          |
|------------------------------------------------------|--------------|-----------------|----------------------------------------------------------|
| Автор, наименование, выходные данные                 |              |                 | Доступ                                                   |
|                                                      |              |                 |                                                          |
|                                                      |              |                 |                                                          |
| 2. Учебно-методические разработки на правах рукописи |              |                 |                                                          |
| Автор(ы)                                             | Наименование |                 | Доступ                                                   |
|                                                      |              |                 |                                                          |
|                                                      |              |                 |                                                          |
| 3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)          |              |                 |                                                          |
| Наименование МООК                                    | Платформа    | ВУЗ разработчик | Доступ<br>(ссылка на МООК, дата<br>последнего обращения) |
|                                                      |              |                 |                                                          |
|                                                      |              |                 |                                                          |

**Информационные технологии,  
используемые при осуществлении образовательного процесса  
по практике**

| <b>1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины</b>               |                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Наименование программного продукта (ПП)                                                   | Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт |
| Пакет офисных программ                                                                    | . отчёт, доклад, презентация                                        |
| <b>2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса</b> |                                                                     |

| Наименование справочной системы                                                                               |                                                                                                     | Доступ                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сводная энциклопедия Википедия                                                                                |                                                                                                     | <a href="http://ru.wikipedia.org/wiki/">http://ru.wikipedia.org/wiki/</a>                         |
| «Гарант»                                                                                                      |                                                                                                     | Учебные аудитории университета<br><a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>         |
| «Консультант+»                                                                                                |                                                                                                     | Учебные аудитории университета<br><a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> |
| <b>3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса</b> |                                                                                                     |                                                                                                   |
| Наименование помещения                                                                                        | Наименование оборудования                                                                           | Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение                             |
| Компьютерные классы с выходом в интернет                                                                      | ПК, комплект мультимедийного оборудования                                                           | Лекции, лабораторные занятия, занятия с применением ДОТ                                           |
| <b>4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)</b>                                            |                                                                                                     |                                                                                                   |
| Наименование ЭИОС                                                                                             | Доступ                                                                                              | Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система                               |
| ИОС ОмГАУ-Moodle                                                                                              | <a href="http://do.omgau.ru/course/view.php?id=4797">http://do.omgau.ru/course/view.php?id=4797</a> | Самостоятельная работа студента                                                                   |

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ**  
**программы практики Б2.О.01(У) Технологическая практика**  
**в составе ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

|                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Рассмотрена и одобрена:</b>                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                       |
| а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии;<br>протокол № 9 от 20.05.2021<br>Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент                              |  С.А. Коновалов                                                                                      |
| б) На заседании методической комиссии по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;<br>протокол № 11 от 24.05.2021<br>Председатель МКН – 19.04.03, канд. ветеринар. наук, доцент |  Н.В. Стрельчик                                                                                     |
| <b>2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:</b>                                                                                                           |                                                                                                                                                                                       |
| Главный технолог ООО «МилкОм»                                                                                                                                                                        |  Н.А. Кирьянова<br> |
| <b>3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:</b>                                                    |                                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                       |

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

ОПОП по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по дисциплине**

**Б2.О.01.01(У) Технологическая практика**

Направленность «Биотехнология продуктов лечебного,  
специального и профилактического питания»

|                                                                |                                           |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 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.

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

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

5. 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.

6. 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,<br>в формировании которых<br>задействована дисциплина |                                                                                                                                                      | Код и наименование индикатора достижений компетенции                                                                                                                  | Компоненты компетенций,<br>формируемые в рамках данной дисциплины<br>(как ожидаемый результат ее освоения)          |                                                                                |                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| код                                                                | наименование                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                       | знать и понимать                                                                                                    | уметь делать (действовать)                                                     | владеть навыками (иметь навыки)                                                             |
| 1                                                                  |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                       | 2                                                                                                                   | 3                                                                              | 4                                                                                           |
| <b>Профессиональные компетенции</b>                                |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                       |                                                                                                                     |                                                                                |                                                                                             |
| ПК-2                                                               | Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом                                                    | ИД-1 Методически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий | Методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения | Анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции | Разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий |
| ПК-4                                                               | Разрабатывает проекты, проекты реконструкции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного происхождения | ИД-1 Использует методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике                                                                        | методы проектирования научно-исследовательской работы                                                               | Применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы    | Проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике                     |

**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<br>оценочных средств                                                           | Оценочное средство или его элемент          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|                                                                                       | Наименование                                |
| <b>1. Средства для входного контроля</b>                                              | Не предусмотрено                            |
| <b>2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС</b> |                                             |
|                                                                                       |                                             |
|                                                                                       | Перечень индивидуальных заданий на практику |
|                                                                                       |                                             |
|                                                                                       |                                             |
|                                                                                       |                                             |
| <b>3. Средства для текущего контроля</b>                                              | Дневник практики                            |
| <b>4. Средства для рубежного контроля</b>                                             |                                             |
|                                                                                       |                                             |

|                                                                                          |                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>5. Средства для промежуточной аттестации бакалавров по итогам изучения дисциплины</b> |                                                          |
|                                                                                          |                                                          |
|                                                                                          | Перечень примерных вопросов задаваемых при защите отчета |
|                                                                                          |                                                          |
|                                                                                          |                                                          |

## 2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

| <b>1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:</b>                      |                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
| <b>2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:</b>                 |                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>2.1</b> Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)            | <b>2.2.</b> Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС                                                                                                                                                                   |
| <b>2.3</b> Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины                                      | <b>2.4.</b> 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                                                                                       |                                       |                                          |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                         |                                                    |
| ПК-2<br>Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом | ИД-1 <sub>ПК</sub>                    | Полнота <b>знаний</b>                    | Знает методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения                    | <b>Не знает</b> методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения                                        | <b>Поверхностно знает</b> методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения                                                  | <b>Достаточно знает</b> методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения                                                        | <b>Твердо знает</b> методику разработки ассортимента и перспективные технологии производства продукции из сырья животного происхождения | Защита отчета                                      |
|                                                                                                           |                                       | Наличие <b>умений</b>                    | Умеет анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции                                                         | <b>Не умеет</b> анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции                                                                             | <b>Слабо умеет</b> анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции                                                                                              | <b>Хорошо умеет</b> анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции                                                                                                 | <b>Отлично умеет</b> анализировать инновационные и перспективные технологии и ассортимент продукции                                     |                                                    |
|                                                                                                           |                                       | Наличие <b>навыков</b> (владение опытом) | Владеет навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий                                 | <b>Не владеет</b> навыками разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий                                                     | <b>Владеет начальными навыками</b> разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий                                                                 | <b>Владеет основными навыками</b> разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий                                                                      | <b>Владеет навыками самостоятельной</b> разработки нового ассортимента продукции на основе инновационных и перспективных технологий     |                                                    |
| ПК-4<br>Разрабатывает проекты, проекты реконструк-                                                        | ИД-1 <sub>ПК</sub>                    | Полнота <b>знаний</b>                    | Знает методы проектирования научно-исследовательской работы                                                                                  | Не знает методы проектирования научно-исследовательской работы                                                                                                             | Знает поверхностно методы проектирования научно-исследовательской работы                                                                                                                       | Хорошо знает методы проектирования научно-исследовательской работы                                                                                                                                 | Отлично знает методы проектирования научно-исследовательской работы                                                                     | Защита отчета                                      |

|                                                                                                             |  |                                          |                                                                                          |                                                                                             |                                                                                                |                                                                                                     |                                                                                                                         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ции и технологического перевооружения предприятий по производству продуктов питания животного происхождения |  | Наличие <b>умений</b>                    | Умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы        | Не умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы        | Слабо умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы        | Хорошо умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы            | Отлично умеет применять алгоритмы и методы проектирования научно-исследовательской работы                               |  |
|                                                                                                             |  | Наличие <b>навыков</b> (владение опытом) | Владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике | Не владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике | Слабо владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике | Достаточно владеет навыками проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике | Владеет практическими навыками самостоятельного проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике |  |

### **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. Анализ научно-технической литературы по теме исследования и составление обзора
2. Патентная проработка по теме диссертации
3. Разработка плана-программы научного исследования (определение цели и задач исследования, формулирование рабочей гипотезы, подбор методик для проведения экспериментальных исследований, подготовка лабораторной базы для проведения научных исследований).
4. Разработка схемы организации экспериментальных исследований
5. Проектирование и разработка рецептуры на новый вид продукта
6. Подготовка научной статьи по теме «Разработка технологии продукта специального назначения»

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

Объем работы колеблется от 10 до 15 печатных листов, выполненных через полтора интервала на стандартных листах формата А4.

Для отчета по учебной практике на компьютере, используется начертание шрифта «TimesNewRoman», кегль № 14. Текст отчета следует печатать, 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 нормативные документы:

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

общие требования и правила составления.

ГОСТ 8.417–81. ГСИ. Единицы физических величин.

В качестве приложения к нему предоставляются:

- 1) Дневник практики

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

Агротехнологический факультет

ОП по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Прикладная магистратура

ДНЕВНИК

практики

магистра \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_ курса Направления \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф. И.О.магистра)

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<br>(по программе) | Место выполнения<br>работы | Краткое описание<br>выполненной работы | Отметка руководителя<br>практики<br>о качестве выполнения<br>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. Основные научно-технические проблемы и перспективы развития науки и техники, связанных технологией продуктов питания из растительного сырья
2. Информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к профессиональной сфере
3. Потенциальные направления совершенствования процессов организации, соответствующие тематической направленности диссертационного исследования
4. Организация проведения на предприятии работ по обеспечению выпуска продукции высокого качества в соответствии с санитарными нормами и правилами.
5. Методика разработки новых рецептур и видов продукции.
6. Методика проектирования технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования.
7. Методика нормирования сырья материалов и энергоресурсов.
8. Процесс разработки технических заданий на проектирование.
9. Анализа уровня качества на предприятии и причин возникновения брака, обеспечения безопасности производства.
10. Анализ применяемых современных технологий и оценка их эффективности.

#### **Шкала и критерии оценивания**

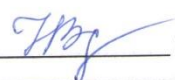
Оценка выставляется обучающемуся по результатам публичного обсуждения и защиты отчета по практике:

Оценка «отлично» выставляется при условии грамотного и логически стройного ответа на вопросы по программному материалу практики с учетом характерных особенностей для данной практики; за полное содержание и оформление отчета в соответствии с требованиями ГОСТ к оформлению текстовых документов.

Оценка «хорошо» выставляется при условии достаточно полного ответа на вопросы по программному материалу практики; за незначительное сокращение содержания отчета и несоблюдение некоторых требований при его оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии неуверенных ответов на вопросы по программному материалу, допущенные неточности при ответах, не полное содержание отчета и несоблюдение основных требований при его оформлении

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ**  
**Фонд оценочных средств практики Б2.О.01(У) Технологическая практика**  
**в составе ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения**

|                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:</b>                                                                                                                                        |                                                                                                    |
| а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии;<br>протокол № 9 от 20.05.2021<br>Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент                              |  С.А. Коновалов  |
| б) На заседании методической комиссии по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;<br>протокол № 11 от 24.05.2021<br>Председатель МКН – 19.04.03, канд. ветеринар. наук, доцент |  Н.В. Стрельчик |
| <b>2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом</b>                                                                                                                                                     |                                                                                                    |
| Главный технолог ООО «МилкОм»                                                                                                                                                                        |  Н.А. Кирьянова   |



**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**  
к фонду оценочных средств учебной дисциплины в составе  
ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**Ведомость изменений**

| Срок,<br>с которого<br>вводится<br>изменение | Номер и основное содержание<br>изменения и/или дополнения | Отметка<br>об утверждении/согласовании изменений |                                              |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|                                              |                                                           | инициатор из-<br>менения                         | руководитель ОПОП<br>или<br>председатель МКН |
|                                              |                                                           |                                                  |                                              |
|                                              |                                                           |                                                  |                                              |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
к программе практики  
в составе ОПОП код - Наименование**

**Ведомость изменений**

| №<br>п/п | Вид обновлений | Содержание изменений, вносимых в ОП | Обоснование<br>изменений |
|----------|----------------|-------------------------------------|--------------------------|
| 1        |                |                                     |                          |
| 2        |                |                                     |                          |
| 3        |                |                                     |                          |
| 4        |                |                                     |                          |
| 5        |                |                                     |                          |
| 6        |                |                                     |                          |
| 7        |                |                                     |                          |
| 8        |                |                                     |                          |
| 9        |                |                                     |                          |
| 10       |                |                                     |                          |

**Методические указания для обучающихся  
по прохождению практики  
представлены отдельным документов**

**Методические рекомендации преподавателям**