Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 25.08.2023 09:21:39
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

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

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
Б2.О.01.02(Пд) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик (и) РП:

д-р техн. наук, доцент Е.А. Молибога

канд. техн. наук, доцент Д.М. Фиалков

Внутренние эксперты:

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

Начальник управления информационных технологий П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ Г.А. Горелкина

Директор НСХБ И.М. Демчукова

Омск 2021

Содержание

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 **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья** квалификация (степень) «магистр», утверждённым приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1040

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 обучающихся компетенций, направленных на приобретение навыков планирования и организации научного эксперимента и умений выполнения научно-исследовательских и производственно-технических работ с применением различного оборудования и компьютерных технологий.

2 Задачи практики

Задачами практики являются:

- освоение выпуска продукции высокого качества в соответствии с действующими нормами и правилами.
- освоение проектирования технологических процессов с использованием информационных технологий и программных продуктов, применяемых в научных исследованиях и на предприятии – базе практики.
- знакомство с организацией и ведением контроля протекания технологического процесса, качества готового продукта, устранением причин брака на производстве,
-сбор и систематизация практического материала для написания МД

3 Место практики в структуре ОПОП

Преддипломная практика относится к блоку 2 «Практика» ОПОП.

Освоение преддипломной практики базируется на знаниях и умениях, полученных магистрантами после освоения дисциплин блока 1 «Дисциплины (модули): Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции, Проектирование и реконструкция пищевых предприятий, Современные проблемы в науке и производстве.

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

Перед прохождением производственной 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

Преддипломная практика в том числе научно-исследовательская работа 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 4 семестре

6 Перечень компетенций формируемых в результате прохождения практики:

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ИД-1$_{ОПК-5}$ Организовывает научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	методику организации научно-исследовательской работы	проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами
		ИД-2$_{ОПК-5}$ Организует внедрение результатов исследований в производство	методику внедрения результатов исследований в производство	внедрять результаты исследований в производство	организации внедрения результатов исследований в производство
		ИД-3$_{ОПК-5}$ Применяет современные методы исследований при решении технологических задач	современные методы исследований применяемые при решении технологических задач	проводить исследований применяемые при решении технологических задач	применения современные методы исследований при решении технологических задач
ПК-1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	ИД-1$_{ПК-1}$ Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области производства продукции из растительного сырья	методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований области производства продукции из растительного сырья
		ИД-2$_{ПК-1}$ Проводит анализ научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	проводить анализ научной и технической информации	проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции
		ИД-3$_{ПК-1}$ Выполняет исследования для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	современную аппаратуру и методы научных исследований	решать научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов

ПК-2.	Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-2}$ Методологически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из растительного сырья, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий	методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции, инновационных и перспективных технологий производства продукции
		ИД-2$_{ПК-2}$ Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия	современные методы определения и достижения качества продукции	пользоваться методами определения и достижения качества продукции	определения и достижения качества продукции
		ИД-3$_{ПК-2}$ Оценивает риски и определяет меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	выявлять производственные риски и факторов их вызывающие	оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих
ПК-4	Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД-1$_{ПК-4}$ Использует методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	методику проектирования научно-исследовательской работы	применять 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								
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ИД-1$_{ОПК-5}$	Полнота **знаний**	Знает методику организации научно-исследовательской работы	Не знает методику организации научно-исследовательской работы	Знает поверхностно методику организации научно-исследовательской работы	Знает достаточно методику организации научно-исследовательской работы	Знает в полной мере методику организации научно-исследовательской работы	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	Не умеет проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	В целом умеет проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	Умеет хорошо проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	Умеет в полной мере проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Владеет навыками организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Не владеет навыками организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Владеет начальными навыками организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Владеет достаточными навыками организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Владеет в полной мере навыками самостоятельной организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	
	ИД-2$_{ОПК-5}$	Полнота **знаний**	Знает методику внедрения результатов исследований в производство	Не знает методику внедрения результатов исследований в производство	Знает слабо методику внедрения результатов исследований в производство	Знает достаточно методику внедрения результатов исследований в производство	Знает в полной мере методику внедрения результатов исследований в производство	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет внедрять результаты ис-	Не умеет внедрять результаты исследований в про-	слабо умеет внедрять результаты исследо-	достаточно умеет внедрять результаты иссле-	Умеет внедрять результаты исследований в	

			следований в производство	изводство	ваний в производство	дований в производство	производство	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки организации внедрения результатов исследований в производство	Не имеет навыки организации внедрения результатов исследований в производство	Имеет слабые навыки организации внедрения результатов исследований в производство	Имеет достаточные навыки организации внедрения результатов исследований в производство	Имеет полные навыки самостоятельной организации внедрения результатов исследований в производство	
	ИД-3$_{ОПК-5}$	Полнота **знаний**	Знает современные методы исследований применяемые при решении технологических задач	Не знает современные методы исследований применяемые при решении технологических задач	Слабо знает современные методы исследований применяемые при решении технологических задач	Знает основные методы исследований применяемые при решении технологических задач	Знает все современные методы исследований применяемые при решении технологических задач	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет проводить исследования применяемые при решении технологических задач	Не умеет проводить исследования применяемые при решении технологических задач	Слабо умеет проводить исследования применяемые при решении технологических задач	Умеет проводить основные исследований применяемые при решении технологических задач	Умеет проводить все виды исследований применяемые при решении технологических задач	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки применения современные методы исследований при решении технологических задач	Не имеет навыки применения современные методы исследований при решении технологических задач	Имеет начальные навыки применения современные методы исследований при решении технологических задач	Имеет достаточные навыки применения современные методы исследований при решении технологических задач	Имеет крепкие навыки применения современные методы исследований при решении технологических задач	
ПК-1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	ИД-1$_{ПК-1}$	Полнота **знаний**	Знает методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	Не знает методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	Знает некоторые методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	Знает основные методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	Знает все методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	Не умеет проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	Слабо умеет проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	Достаточно умеет проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	Хорошо умеет проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований об-	Не имеет навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований области производства продукции из растительного сырья	Имеет начальные навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований области производства продукции из растительного	Имеет достаточные навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований области производства продукции из растительного сырья	Имеет крепкие навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований области производства продукции из растительного сырья	

			ласти производства продукции из растительного сырья		сырья			
	ИД-2$_{ПК-1}$	Полнота **знаний**	Знает методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Не знает методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Слабо знает методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Знает достаточно методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Отлично знает методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет проводить анализ научной и технической информации	Не умеет проводить анализ научной и технической информации	Поверхностно умеет проводить анализ научной и технической информации	Умеет в достаточной степени проводить анализ научной и технической информации	Умеет проводить полный анализ научной и технической информации	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Не имеет навыки проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Имеет начальные навыки проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Имеет достаточные навыки проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Имеет крепкие навыки самостоятельного проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	
	ИД-3$_{ПК-1}$	Полнота **знаний**	Знает современную аппаратуру и методы научных исследований	Не знает современную аппаратуру и методы научных исследований	Поверхностно знает современную аппаратуру и методы научных исследований	Знает достаточно современную аппаратуру и методы научных исследований	Отлично знает современную аппаратуру и методы научных исследований	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет решать научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	Не умеет решать научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	Умеет решать некоторые научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	Умеет решать основные научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	Умеет решать все научно -исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием	Не имеет навыки проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов	Имеет начальные навыки проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппа-	Имеет продвинутые навыки проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и	Имеет крепкие навыки самостоятельного проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и	

			современной аппаратуры и методов		ратуры и методов	методов	методов	
ПК-2 Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{пк\ 2}$	Полнота **знаний**	Знает методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Не знает методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Знает слабо методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Знает в достаточной степени методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Знает отлично методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Не умеет применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Не достаточно умеет применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Достаточно умеет применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Умеет самостоятельно применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	имеет навыки использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции, инновационных и перспективных технологий производства продукции	Не имеет навыки использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции инновационных и перспективных технологий производства продукции	Имеет поверхностные навыки использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции инновационных и перспективных технологий производства продукции	имеет твердые навыки использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции инновационных и перспективных технологий производства продукции	Имеет навыки самостоятельного использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции инновационных и перспективных технологий производства продукции	
	ИД-2$_{пк\text{-}2}$	Полнота **знаний**	Знает современные методы определения и достижения качества продукции	Не знает современные методы определения и достижения качества продукции	Поверхностно знает современные методы определения и достижения качества продукции	Хорошо знает современные методы определения и достижения качества продукции	Твердо знает современные методы определения и достижения качества продукции	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет пользоваться методами определения и достижения качества продукции	Не умеет использовать методы определения и достижения качества продукции	Поверхностно умеет использовать методы определения и достижения качества продукции	умеет практически использовать методами определения и достижения качества продукции	Умеет самостоятельно пользоваться методами определения и достижения качества продукции	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	имеет навыки определения и достижения качества продукции	Не имеет навыки определения и достижения качества продукции	имеет начальные навыки определения и достижения качества продукции	имеет хорошие навыки определения и достижения качества продукции	имеет навыки самостоятельного определения и достижения качества продукции	
	ИД-3$_{пк2}$	Полнота **знаний**	Знает методику оценки производственных рисков	Не знает методику оценки производственных рисков и факторы на них влияю-	Поверхностно знает методику оценки производственных рисков	Достаточно знает методику оценки производственных рисков и факто-	Отлично знает методику оценки производственных рисков и факторы на	Защита отчета

			и факторы на них влияющие	щие	и факторы на них влияющие	ры на них влияющие	них влияющие	
		Наличие **умений**	Умеет выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	Не умеет выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	Слабо умеет выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	Умеет практически выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	Умеет самостоятельно выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	Не имеет навыки оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	Имеет поверхностные навыки оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	Имеет прочные навыки оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	Имеет навыки самостоятельной оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	
ПК-4 Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД-1$_{ПК-4}$	Полнота **знаний**	Знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Не знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Поверхностно знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Хорошо знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Отлично знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет применять методы проектирования научно-исследовательской работы	Не умеет применять методы проектирования научно-исследовательской работы	Умеет применять некоторые методы проектирования научно-исследовательской работы	Умеет применять основные методы проектирования научно-исследовательской работы	Умеет все применять методы проектирования научно-исследовательской работы	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Не имеет навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Имеет начальные навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Имеет продвинутые навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Имеет крепкие навыки 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 преддипломной практики обучающийся должен собрать необходимый материал для выполнения выпускной квалификационной работы.

7 Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет _18_ зачетных единиц (_12_ недель), _648_ часов.

Таблица 2 – Разделы преддипломной 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. Инструктаж по технике безопасности. 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: Изучение и организации и проведения на предприятии работ по обеспечению выпуска продукции высокого качества в соответствии с санитарными нормами и правилами. Изучение разработки новых рецептур и видов продукции на предприятии –базе практики. Овладение методикой проектирования технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования. Овладение методикой нормирования сырья материалов и энергоресурсов. Изучение процесса разработки технических заданий на проектирование. Получение практических навыков анализа уровня качества на предприятии и причин возникновения брака, обеспечения безопасности производства.

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

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 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

УТВЕРЖДАЮ.
Руководитель ОП
_____Н.Б. Гаврилова

ЗАДАНИЕ
НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ
по магистерской программе
«Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения »

Магистрант:	
Место преддипломной практики (ПП):	
Тема магистерской диссертации	
Установленные сроки прохождения производственной практики:	
Продолжительность преддипломной практики:	12 недель
Трудоемкость преддипломной практики:	648 час 18 з.е

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

1)	Обеспечение проведения технологических процессов и выпуска продукции в соответствии с санитарными нормами и правилами;
2)	Разработка новых рецептур и новых видов продукции из растительного и животного сырья;
3)	Обеспечение выпуска продукции высокого качества;
4)	Проектирование технологических процессов с использованием систем автоматического проектирования;
5)	Разработка норм выработки, технических нормативов на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбор технологического оборудования предприятий;
	Разработка технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технического оснащения предприятий
	Оценка критических контрольных точек и инновационно-технических рисков при внедрении новых технологий
	Анализ уровня качества
	Исследование причин брака в производстве и разработка предложений по его предупреждению и устранению
	Выбор систем обеспечения экологической и биологической безопасности производства

2. Индивидуальные задания руководителя в рамках НИР

1)	Патентная проработка по теме «Исследование и разработка технологии продукта специального назначения

2)	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).
3)	Разработка схемы организации экспериментальных исследований
4)	Проектирование и разработка рецептуры на новый вид продукта
5)	Подготовка научной статьи по теме «Разработка технологии обогащенного продукта специального назначения»
6)	Провести промышленную апробацию новой технологии производства продукции
7)	Разработать проект нормативной документации (ТУ,ТИ) на новый вид продукции
8)	Обосновать экономическую эффективность производства от внедрения новой технологии продукта
3. Документы, предоставляемые на кафедру по итогам прохождения практики:	
Дневник ПП 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 преддипломной практики магистранта	
Рецензия на данный отчет по преддипломной практике, написанных другим магистрантом	
Срок сдачи указанного отчёта на выпускающую кафедру	
4. Итоговая аттестация магистрантов по результатам прохождения ПП	
Проводится в форме защиты перед комиссией Отчета о прохождении преддипломной практики магистранта (с выставлением дифференцированного зачета)	
Представленный на защиту отчет должен быть согласован с научным руководителем ПП (научным руководителем магистранта)	
5. Информационное и методическое обеспечение процесса прохождения ПП	
Учебно-методический комплекс по преддипломной практике магистрантов обучающихся по ОП 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья (УМК ПП)	
* Требования к компоновке и оформлению отчета (включая перечень обязательных приложений изложены в Методических указаниях по прохождению преддипломной практики студентами обучающимися по ОП 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья (в составе УМК)	

Приложение - Программа преддипломной практики студентов, обучающихся по ОП 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

Задание выдано _____

Руководитель ПП, научный руководитель

магистранта _____

Задание к исполнению принял

Магистрант _____

Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по преддипломной практике

Индивидуальные задания

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

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

Дневник практики

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

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

Отчет по практике

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

Обязательными приложениями к отчёту о прохождении производственной 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 производственной практики используются следующи 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 (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины
	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; 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 Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Компьютеры с программным обеспечением
Учебные лаборатории лекционного типа, семинарского типа	Специализированная учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля

	и промежуточной аттестации Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук); стационарный экран Специализированная учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, мебель специализированная.

11 Кадровое обеспечение учебного процесса

11.1 Требование ФГОС

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

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

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученуюстепень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученноев иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

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

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для освоения	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Кукушкина, В. В. Организация научно-исследовательской работы студентов (магистров) : учебное пособие / В. В. Кукушкина. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 264 с. — (Высшее образование: Магистратура). - ISBN 978-5-16-004167-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1157859 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Пишевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков. Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 318 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005309-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1062300 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com.
Степычева, Н. В. Научные основы производства продуктов питания : учеб. пособие / Степычева Н. В. - Иваново : Иван. гос. хим. -технол. ун-т. , 2013. - 80 с. - ISBN 978-5-9616-0475-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785961604757.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Бокова, Т. И. Экологические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов : монография / Т. И. Бокова ; Новосиб. гос. аграр. ун-т, СибНИИ переработки с.-х. продукции. - Новосибирск : НГАУ, 2011. - 284 с. - ISBN 978-5-94477-108-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/515913 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения / Васюкова А. Т. - Москва : Дашков и К, 2010. - 224 с. - ISBN 978-5-91131-902-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911319021.html - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
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: https://znanium.com/catalog/product/615070 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Основы научных исследований : учебное пособие / Б. И. Герасимов, В. В. Дробышева, Н. В. Злобина [и др.]. — 2-е изд., доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-444-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1094113 – Режим доступа: по подписке.	http://www.znanium.com
Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168450 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com/
Луканин, А. В. Инженерная биотехнология: основы технологии микробиологических производств : учебное пособие / А. В. Луканин. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 304 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011479-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1062271 - Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
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: https://znanium.com/catalog/product/1093433 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com

Мазлоев, В. З. Управление технологическими процессами и системами в растениеводстве : монография / В. З. Мазлоев, Г. В. Сапогова. - Москва : Изд-во РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева, 2010. - 241 с. - ISBN 978-5-9675-0522-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/494873 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина. - Новосибирск : Золотой колос, 2015. - 340 с. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/614908 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья : монография / Л. Н. Меняйло, И. А. Батурина, О. Ю. Веретнова [и др.]. - Красноярск : СФУ, 2015. - 212 с. - ISBN 978-5-7638-3151-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/550153 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
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: https://znanium.com/catalog/product/1073638 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : ДеЛи принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8	НСХБ
Вопросы питания: науч.-практ. журн. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 1932 -	НСХБ
Хлебопечение России: науч.-техн. и произв. журн. - Москва : [б. и.], 1996	НСХБ
Хлебопродукты: ежемес. науч.-техн. и произв. журн. - Москва : [б. и.], 1927	НСХБ

ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения

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

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 (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

Информационные технологии,
используемые при осуществлении образовательного процесса

по практике

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ		. отчёт, доклад, презентация
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
Сводная энциклопедия Википедия		http://ru.wikipedia.org/wiki/
Справочная правовая система «Консультант+»		Локальная сеть университета http://www.consultant.ru
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Самостоятельная работа студента
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru/course/view.php?id=4797	Самостоятельная работа студента

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Программы практики составе
ОПОП 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

1. Рассмотрена и одобрена:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____ С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.04.02, канд. биол. наук, доцент _____ О.Н. Лазарева
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:
Инженер технолог ОАО «Сибирский хлеб», г. Омск _____ Н.В. Дрокина
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к программе практики
в составе ОПОП 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

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

Приложение 2

Методические указания для обучающихся по прохождению практики представлены отдельным документов

Приложение 3

Методические рекомендации преподавателям

Приложение 4

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

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б2.О.01.02(Пд) Преддипломная практика , в том числе научно-исследовательская работа

Направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения»

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

Омск

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

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

.

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ИД-1$_{ОПК-5}$ Организовывает научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	методику организации научно-исследовательской работы	проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами
		ИД-2$_{ОПК-5}$ Организует внедрение результатов исследований в производство	методику внедрения результатов исследований в производство	внедрять результаты исследований в производство	организации внедрения результатов исследований в производство
		ИД-3$_{ОПК-5}$ Применяет современные методы исследований при решении технологических задач	современные методы исследований применяемые при решении технологических задач	проводить исследований применяемые при решении технологических задач	применения современные методы исследований при решении технологических задач
ПК-1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	ИД-1$_{ПК-1}$ Способен проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования в области производства продукции из растительного сырья	методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований области производства продукции из растительного сырья
		ИД-2$_{ПК-1}$ Проводит анализ научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	методику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	проводить анализ научной и технической информации	проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции
		ИД-3$_{ПК-1}$ Выполняет исследования для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	современную аппаратуру и методы научных исследований	решать научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов

ПК-2.	Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1$_{ПК-2}$ Методологически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из растительного сырья, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий	методики и по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции, инновационных и перспективных технологий производства продукции
		ИД-2$_{ПК-2}$ Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия	современные методы определения и достижения качества продукции	пользоваться методами определения и достижения качества продукции	определения и достижения качества продукции
		ИД-3$_{ПК-2}$ Оценивает риски и определяет меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	выявлять производственные риски и факторов их вызывающие	оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих
ПК-4	Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД-1$_{ПК-4}$ Использует методы проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	методику проектирования научно-исследовательской работы	применять 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 оценочных средств	Оценочное средство или его элемент Наименование
1.Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень индивидуальных заданий на практику
2. Средства для текущего контроля	Дневник практики
3. Средства для промежуточной аттестации бакалавров по итогам изучения дисциплины	Перечень примерных вопросов задаваемых при защите отчета

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	**2.2.** Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	**2.4**. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	*Оценка «удовлетворительно»*	*Оценка «хорошо»*	*Оценка «отлично»*	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ОПК-5 Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ИД-1$_{ОПК-5}$	Полнота **знаний**	Знает методику организации научно-исследовательской работы	Не знает методику организации научно-исследовательской работы	Знает поверхностно методику организации научно-исследовательской работы	Знает достаточно методику организации научно-исследовательской работы	Знает в полной мере методику организации научно-исследовательской работы	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	Не умеет проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	В целом умеет проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	Умеет хорошо проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	Умеет в полной мере проводить научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Владеет навыками организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Не владеет навыками организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Владеет начальными навыками организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Владеет достаточными навыками организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Владеет в полной мере навыками самостоятельной организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	
	ИД-2$_{ОПК-5}$	Полнота **знаний**	Знает методику внедрения результатов исследований в производство	Не знает методику внедрения результатов исследований в производство	Знает слабо методику внедрения результатов исследований в производство	Знает достаточно методику внедрения результатов исследований в производство	Знает в полной мере методику внедрения результатов исследований в производство	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет внедрять результаты исследований в производство	Не умеет внедрять результаты исследований в производство	слабо умеет внедрять результаты исследований в производство	достаточно умеет внедрять результаты исследований в производство	Умеет внедрять результаты исследований в производство	
		Наличие **навыков** (владение опы-	Имеет навыки организации вне-	Не имеет навыки организации внедрения резуль-	Имеет слабые навыки организации внедре-	Имеет достаточные навыки организации вне-	Имеет полные навыки самостоятельной орга-	

		том)	дрения результатов исследований в производство	татов исследований в производство	ния результатов исследований в производство	дрения результатов исследований в производство	низации внедрения результатов исследований в производство	
	ИД-3$_{ОПК-5}$	Полнота **знаний**	Знает современные методы исследований применяемые при решении технологических задач	Не знает современные методы исследований применяемые при решении технологических задач	Слабо знает современные методы исследований применяемые при решении технологических задач	Знает основные методы исследований применяемые при решении технологических задач	Знает все современные методы исследований применяемые при решении технологических задач	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет проводить исследования применяемые при решении технологических задач	Не умеет проводить исследования применяемые при решении технологических задач	Слабо умеет проводить исследования применяемые при решении технологических задач	Умеет проводить основные исследований применяемые при решении технологических задач	Умеет проводить все виды исследований применяемые при решении технологических задач	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки применения современные методы исследований при решении технологических задач	Не имеет навыки применения современные методы исследований при решении технологических задач	Имеет начальные навыки применения современные методы исследований при решении технологических задач	Имеет достаточные навыки применения современные методы исследований при решении технологических задач	Имеет крепкие навыки применения современные методы исследований при решении технологических задач	
ПК-1 Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	ИД-1$_{ПК-1}$	Полнота **знаний**	Знает методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	Не знает методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	Знает некоторые методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	Знает основные методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	Знает все методики научно-исследовательской работы и маркетинговых исследований	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	Не умеет проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	Слабо умеет проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	Достаточно умеет проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	Хорошо умеет проводить научно-исследовательские работы и маркетинговые исследования области производства продукции из растительного сырья	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований области производства продукции из растительного сырья	Не имеет навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований области производства продукции из растительного сырья	Имеет начальные навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований области производства продукции из растительного сырья	Имеет достаточные навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований области производства продукции из растительного сырья	Имеет крепкие навыки проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований области производства продукции из растительного сырья	
	ИД-2$_{ПК-1}$	Полнота **знаний**	Знает методику	Не знает методику анали-	Слабо знает методику	Знает достаточно мето-	Отлично знает методику	Защита отчета

			анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	за научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	дику анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	
		Наличие **умений**	Умеет проводить анализ научной и технической информации	Не меет проводить анализ научной и технической информации	Поверхностно умеет проводить анализ научной и технической информации	Умеет в достаточной степени проводить анализ научной и технической информации	Умеет проводить полный анализ научной и технической информации	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Не имеет навыки проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Имеет начальные навыки проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Имеет достаточные навыки проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	Имеет крепкие навыки самостоятельного проведения анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	
	ИД-3$_{ПК-1}$	Полнота **знаний**	Знает современную аппаратуру и методы научных исследований	Не знает современную аппаратуру и методы научных исследований	Поверхностно знает современную аппаратуру и методы научных исследований	Знает достаточно современную аппаратуру и методы научных исследований	Отлично знает современную аппаратуру и методы научных исследований	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет решать научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	Не умеет решать научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	Умеет решать некоторые научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	Умеет решать основные научно - исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	Умеет решать все научно -исследовательские и производственные задачи с использованием современной аппаратуры и методов	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов	Не имеет навыки проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов	Имеет начальные навыки проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов	Имеет продвинутые навыки проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов	Имеет крепкие навыки самостоятельного проведения исследований для решения научно - исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов	
ПК-2 Осуществляет разра-	ИД-1$_{пк\ 2}$	Полнота **знаний**	Знает методики и по разработке ассортимента	Не знает методики и по разработке ассортимента продукции, инновацион-	Знает слабо методики и по разработке ассортимента продукции,	Знает в достаточной степени методики и по разработке ассортимен-	Знает отлично методики и по разработке ассортимента продукции, ин-	Защита отчета

ботку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях			продукции, инновационные и перспективные технологии производства	ные и перспективные технологии производства	инновационные и перспективные технологии производства	та продукции, инновационные и перспективные технологии производства	новационные и перспективные технологии производства	
		Наличие **умений**	Умеет применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Не умеет применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Не достаточно умеет применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Достаточно умеет применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	Умеет самостоятельно применять методики и рекомендации по разработке ассортимента продукции, инновационные и перспективные технологии производства	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	имеет навыки использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции, инновационных и перспективных технологий производства продукции	Не имеет навыки использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции инновационных и перспективных технологий производства продукции	Имеет поверхностные навыки использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции инновационных и перспективных технологий производства продукции	имеет твердые навыки использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции инновационных и перспективных технологий производства продукции	Имеет навыки самостоятельного использования методик и рекомендаций по разработке ассортимента продукции инновационных и перспективных технологий производства продукции	
	ИД-$2_{пк-2}$	Полнота **знаний**	Знает современные методы определения и достижения качества продукции	Не знает современные методы определения и достижения качества продукции	Поверхностно знает современные методы определения и достижения качества продукции	Хорошо знает современные методы определения и достижения качества продукции	Твердо знает современные методы определения и достижения качества продукции	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет пользоваться методами определения и достижения качества продукции	Не умеет использовать методы определения и достижения качества продукции	Поверхностно умеет использовать методы определения и достижения качества продукции	умеет практически использовать методами определения и достижения качества продукции	Умеет самостоятельно пользоваться методами определения и достижения качества продукции	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	имеет навыки определения и достижения качества продукции	Не имеет навыки определения и достижения качества продукции	имеет начальные навыки определения и достижения качества продукции	имеет хорошие навыки определения и достижения качества продукции	имеет навыки самостоятельного определения и достижения качества продукции	
	ИД-$3_{пк2}$	Полнота **знаний**	Знает методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	Не знает методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	Поверхностно знает методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	Достаточно знает методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	Отлично знает методику оценки производственных рисков и факторы на них влияющие	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	Не умеет выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	Слабо умеет выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	Умеет практически выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	Умеет самостоятельно выявлять производственные риски и факторы их вызывающие	

		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	Не имеет навыки оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	Имеет поверхностные навыки оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	Имеет прочные навыки оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	Имеет навыки самостоятельной оценки уровня производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	
ПК-4 Руководит проектированием и модернизацией пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД-1$_{ПК-4}$	Полнота **знаний**	Знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Не знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Поверхностно знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Хорошо знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Отлично знает методику проектирования научно-исследовательской работы	Защита отчета
		Наличие **умений**	Умеет применять методы проектирования научно-исследовательской работы	Не умеет применять методы проектирования научно-исследовательской работы	Умеет применять некоторые методы проектирования научно-исследовательской работы	Умеет применять основные методы проектирования научно-исследовательской работы	Умеет все применять методы проектирования научно-исследовательской работы	
		Наличие **навыков** (владение опытом)	Имеет навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Не имеет навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Имеет начальные навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Имеет продвинутые навыки проектирования научно-исследовательской работы по заданной проблематике	Имеет крепкие навыки 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:

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

Примеры индивидуальных заданий для студентов по преддипломной практике

1. Изучить современное состояние и перспективы развития соответствующей отрасли промышленности
2. Привести анализ состояния соответствующей отрасли за последние 5 лет, а также развития отдельных отраслей, производства отдельных видов продуктов
3. Составить технологические схемы по запроектированному ассортименту.
4. Обосновать выбранные технологии.
5. Разработка технологической схемы и оценка пищевой ценности проектируемого продукта
6. Описать технико-химический контроль на проектируемом предприятии в соответствии с профилем предприятия и ассортиментом выпускаемой продукции.
7. Провести сырьевой расчет по запроектированному ассортименту
8. Провести расчет эффективности внедрения продукта на предприятии.
9. Описать технологии производства продуктов по заданному ассортименту.

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

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

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

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

Последовательность изложения должна соответствовать указаниям настоящейпрограммы.

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

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

общие требования и правила составления.

ГОСТ 8.417–81. ГСИ. Единицы физических величин.

В качестве приложения к нему предоставляются:

1) Дневник практики

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

Агротехнологический факультет

ОП по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

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 ПРОХОЖДЕНИИПРАКТИКИ

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_____ _____ _____

ЕЖЕДНЕВНЫЕЗАПИСИ

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

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

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

Контрольные вопросы:

1. Анализ применяемых современных технологий и оценка их эффективности.
2. Химический состав, органолептические и физико-химические свойства используемого сырья.

3. Организация основного производства на предприятии.
4. Система управления качеством продукции на предприятии
5. Способы повышения качества и пищевой ценности продуктов.
6. Ассортимент продукции предприятия, ее пищевая ценность.
7. Технологические процессы производства основной продукции.
8. Особенности технологического процесса производства различных видов продуктов.
9. Учет и анализ расхода сырья и упаковочных материалов на предприятии

Шкала и критерии оценивания

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

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

- обучающийся не знает значительной части материала, 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.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств практики составе
ОПОП 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____ С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.04.02, канд. биол. наук, доцент _____ О.Н. Лазарева
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом
Инженер технолог ОАО «Сибирский хлеб», г. Омск _____ Н.В. Дрокина

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

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