

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 24.11.2023 08:29:57

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

**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 кафедры -

продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик, канд. техн. наук, доцент

Д.М. Фиалков

Омск

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место практики в подготовке магистра	4
1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины	4
1.2 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины	7
2. Структура и содержание практики	12
2.1 Разделы производственной практики, виды проводимых работ, формы контроля	12
2.2 Содержание практики	12
2.3 Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по производственной практике	14
3. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу	14
3.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации:	14
3.2 Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы к зачету итогам освоения дисциплины	15
4. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине	15

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель практики – 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.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

знать и понимать:

перспективы развития науки и техники и с путями решения научно-технических проблем на предприятии технологическое оборудование, информационные технологии и программные продукты применяемые в научных исследованиях

уметь делать:

эксплуатировать современное оборудование и приборы, обрабатывать информацию, анализировать полученные данные, проектировать технологические процессы, разрабатывать нормы выработки

владеть навыками (иметь навыки):

использования современного оборудования и приборов, обработки текущей информации, анализа полученных данных, использования автоматизированных систем технологической подготовки производства, современными методами обработки экспериментальных данных, подбора и эксплуатации теплотехнического и холодильного оборудования

1.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

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-1опк-5 Организует научную 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-2опк-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-3опк-5 Применяет современные методы исследований при решении технологических задач	современные методы исследований применяемые при решении технологических задач	проводить исследования применяемые при решении технологических задач	применения современных методов исследований при решении технологических задач
ПК-1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии	ИД-1пк-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-2пк-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	щевой продукции 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 факторы 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

1.2. 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	Имеет навыки	Не имеет навыки органи-	Имеет слабые навыки	Имеет достаточные	Имеет полные навыки	

		(владение опытом)	организации внедрения результатов исследований в производство	зации внедрения результатов исследований в производство	организации внедрения результатов исследований в производство	навыки организации внедрения результатов исследований в производство	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 исследования 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 анализа	Слабо знает методику	Знает достаточно методику	Отлично знает методику	Защита отчета

			анализа научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства пищевой продукции	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 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 современной аппаратуры и методов	Не имеет навыков 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, инновационные	Знает слабо методики и по разработке ассортимента продукции,	Знает в достаточной степени методики и по разработке ассортимента	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	и перспективные технологии производства	инновационные и перспективные технологии производства	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	Не имеет навыки оценки уровня производственных	Имеет поверхностные навыки оценки уровня	Имеет прочные навыки оценки уровня производ-	Имеет навыки самостоятельной оценки уровня	

			производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	рисков и устранения факторов их вызывающих	производственных рисков и устранения факторов их вызывающих	ственных рисков и устранения факторов их вызывающих	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	

2 Структура и содержание практики

2.1 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 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

2.2 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.

Студенту перед прохождением практики выдается задание на практику

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» Агротехнологический факультет	
ОП по направлению 19.04.02 – 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

2.3 Планирующая, текущая и отчётная документация обучающегося по практике
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;

3. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	дифференцированный зачет

Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полнокомплектную отчетную документацию.
Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в Фонде оценочных средств

Процедура аттестации

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

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

- обучающийся не знает значительной части материала, 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.

Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

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

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
Пищевая 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	HCXB

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. Кашеева	Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания : учеб. пособие / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2009. - 198, [2] с.	НСХБ

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

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