

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 28.11.2023 07:41:58

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bb1c0b9ac98e59108051227e81add207cbee414942098d7a

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

Агротехнологический факультет

**ОПОП по направлению подготовки
19.03.01 Биотехнология**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по освоению программы практики
Б2.О.02.02(П) Преддипломная практика

Профиль «Пищевая биотехнология»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - продуктов питания и пищевой биотехнологии

Выпускающее подразделение ОПОП – Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик РПУД, канд. техн. наук, доцент

Д.М. Фиалков

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место практики в подготовке бакалавра	4
1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате прохождения	4
1.2 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках практики	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 практике	14
3. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу	14
3.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации:	14
3.2 Шкала и критерии оценивания защиты отчета по практике	15
4. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по практике	15
Приложение 1 Перечень литературы, рекомендуемой при прохождении практики	16
Приложение 2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет» и локальных сетей университета	17

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 электронной информационно-образовательной среде университета.

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

Уважаемые студенты!

Приступая в 2 семестре 4 курса к практике, 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 это издание, Вы без дополнительных осложнений подойдете к семестровой аттестации по практике – дифференцированному зачету. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Преддипломная практика относится к обязательным дисциплинам ОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель практики –: формирование у бакалавров общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление теоретических знаний, самостоятельное изучение технологических процессов биотехнологического производства; ознакомление с вопросами экономики, организации и планирования производства, охраной труда, организацией гражданской обороны, приобретение студентами навыков инженерно-технологической работы на биотехнологическом производстве пищевых продуктов и таким образом навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности

В ходе прохождения практики обучающийся должен:

знать и понимать:

биотехнологические процессы производства продуктов питания, свойства сырья и полуфабрикатов, методы подбора и эксплуатации технологического оборудования, сущность и методику организации технологического процесса биотехнологического производства

уметь делать:

определять качество сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, организовать технологический процесс производства и работу структурного подразделения, определять эффективность биотехнологических процессов пищевых производств

владеть навыками (иметь навыки):

разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства химического контроля, анализа процессов, происходящих при производстве, техники безопасности и производственной санитарии, улучшения технологии биотехнологических производств

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

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-6	Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил	ИД-3 _{ОПК-6} Владеет методами визуального и графического представления результатов научной, научно-технической, инновационной технологической деятельности в виде отчетов, научных публикаций; навыками работы с методическими и нормативными материалами, технической документацией; методологией проектных работ	методику проектных работ и составления отчетов	проводить проектную работу в соответствии с технологическими задачами	организации проектных работ в соответствии с технологическими задачами

ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции	ИД-3 _{ПК-1} Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	методики управления качеством безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции для пищевой промышленности	проводить работы управления качеством безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции	проведения управленческих работ для управления качеством безопасностью биотехнологической продукции
ПК-2	Способен организовать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления	ИД-1 _{ПК-2} Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	методику организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции	организовывать производственные и технологические процессы производства биотехнологической продукции	организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции
		ИД-2 _{ПК-2} Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции при производстве биотехнологической продукции	потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	определять потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Прогнозирования потребности в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции
		ИД-3 _{ПК-2} Владеет навыками контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	методики контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	применять методики контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ПК-3	Осуществляет проектирование новых, а также	ИД-1 _{ПК-3} Формулирует цели проекта	цели проекта определяет критерии и	формулировать цели, , определять приоритет-	постановки цели проекта (программы), определения

	реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству биотехнологической продукции для пищевой промышленности	(программы), решает задачи, определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	ные решения задач	достижения целей в их взаимосвязи, определения приоритетных задач
	<i>ИД-2_{ПК-3}</i> Выполняет работу в области научно-технической деятельности по проектированию	методику научно-технической деятельности по проектированию	работать в области научно-технической деятельности по проектированию	Планирования и организации научно-технической деятельности по проектированию	

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
Характеристика сформированности компетенции								
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ОПК-6 Способен разрабатывать составные части технической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил	ИД-3 _{ОПК-6}	Полнота знаний	Знает методику проектных работ и составления отчетов	Не знает методику проектных работ и составления отчетов	Знает поверхностно методику проектных работ и составления отчетов	Знает достаточно методику проектных работ и составления отчетов	Знает отлично методику проектных работ и составления отчетов	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет проводить проектную работу в соответствии с технологическими задачами	Не умеет проводить проектную работу в соответствии с технологическими задачами	Умеет проводить некоторую проектную работу в соответствии с технологическими задачами	Умеет основную проектную работу в соответствии с технологическими задачами	Умеет самостоятельно проводить проектную работу в соответствии с технологическими задачами	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки организации проектных работ в соответствии с технологическими задачами	Не имеет навыков организации проектных работ в соответствии с технологическими задачами	Имеет слабые навыки организации проектных работ в соответствии с технологическими задачами	Имеет твердые навыки организации проектных работ в соответствии с технологическими задачами	Имеет навыки самостоятельной организации проектных работ в соответствии с технологическими задачами	
ПК-1 Осуществ-	ИД-3 _{ПК-1}	Полнота знаний	Знает методики управления	Не знает методики управления качеством	Знает слабо методики управления	Знает твердо методики управления каче-	Знает все методики управления качеством	Защита отчета

<p>ляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции</p>			качеством безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции для пищевой промышленности	безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции для пищевой промышленности	качеством безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ством безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции для пищевой промышленности	безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
		Наличие умений	Умеет проводить работы управления качеством безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции	Не умеет проводить работы управления качеством безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции	Умеет проводить отдельные работы управления качеством безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции	Умеет главные проводить работы управления качеством безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции	Умеет проводить комплекс работы управления качеством безопасностью и прослеживаемостью биотехнологической продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки проведения управленческих работ для управления качеством безопасностью биотехнологической продукции	Не имеет навыки проведения управленческих работ для управления качеством безопасностью биотехнологической продукции	Имеет начальные навыки проведения управленческих работ для управления качеством безопасностью биотехнологической продукции	Имеет продвинутые навыки проведения управленческих работ для управления качеством безопасностью биотехнологической продукции	Имеет навыки самостоятельного проведения управленческих работ для управления качеством безопасностью биотехнологической продукции	
<p>ПК-2 Способен организовать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления</p>	ИД-1 _{ПК-2}	Полнота знаний	Знает методику организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции	Не знает методику организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции	Слабо знает методику организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции	Знает достаточно методику организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции	Знает в совершенстве методику организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет организовывать производственные и технологические процессы производства биотехнологической продукции	Не умеет организовывать производственные и технологические процессы производства биотехнологической продукции	Умеет формально организовывать производственные и технологические процессы производства биотехнологической продукции	Умеет грамотно организовывать производственные и технологические процессы производства биотехнологической продукции	Умеет комплексно организовывать производственные и технологические процессы производства биотехнологической продукции	

			ции					
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет опыт организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции	Не имеет опыт организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции	Имеет начальный опыт организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции	Имеет продвинутый опыт организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции	Имеет опыт комплексной организации производственных и технологических процессов производства биотехнологической продукции	
ИД-2 _{пк-2}	Полнота знаний	Знает потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Не знает потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Знает в общую потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Знает конкретную потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Знает отлично потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции		Защита отчета
	Наличие умений	Умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Не умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Слабо умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Умеет достаточно определять потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Умеет грамотно определять потребность в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции		
	Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки прогнозирования потребности в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Не имеет навыки прогнозирования потребности в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Имеет начальные навыки прогнозирования потребности в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Имеет твердые навыки прогнозирования потребности в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции	Имеет развитые навыки прогнозирования потребности в средствах производства и рабочей силе при производстве биотехнологической продукции		
ИД-3 _{пк2}	Полнота знаний	Знает методики контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства	Не знает методики контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства	Знает отдельные методики контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режи-	Знает основные методики контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режимов про-	Знает все методики контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производ-		Защита отчета

			метров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	биотехнологической продукции для пищевой промышленности	мов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	цессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
		Наличие умений	Умеет применять методики контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Не умеет применять методики контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Умеет применять некоторые методики контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Умеет применять основные методики контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Умеет грамотно применять методики контроля, управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Не имеет навыки управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Имеет начальные навыки управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Имеет достаточные навыки управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Имеет навыки самостоятельного управления и совершенствования технологических параметров и режимов процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	
ПК 3 Осуществляет проектирование новых, а также реконструкции и технологическое перево-	ИД-1 _{ПК-3}	Полнота знаний	Знает цели проекта определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные	Не знает цели проекта определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	Знает отдельные цели проекта определяет критерии и показатели достижения целей	Знает ближайшие цели проекта определяет критерии и показатели достижения целей, определяет приоритетные решения задач	Знает в комплексе цели проекта определяет критерии и показатели достижения целей, структурирует их взаимосвязь, определяет приоритетные решения задач	Защита отчета

оружие предприятий по производству биотехнологической продукции для пищевой промышленности			решения задач					
		Наличие умений	Умеет формулировать цели, определять приоритетные решения задач	Не умеет формулировать цели, определять приоритетные решения задач	Умеет формулировать ближайшие цели, определять приоритетные решения задач	Умеет формулировать главные цели, определять приоритетные решения задач	Умеет комплексно формулировать цели, определять приоритетные решения задач	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки постановки цели проекта (программы), определения достижения целей в их взаимосвязи, определения приоритетных задач	Не имеет навыки постановки цели проекта (программы), определения достижения целей в их взаимосвязи, определения приоритетных задач	Имеет начальные навыки постановки цели проекта (программы), определения достижения целей в их взаимосвязи, определения приоритетных задач	Имеет продвинутые навыки постановки цели проекта (программы), определения достижения целей в их взаимосвязи, определения приоритетных задач	Имеет твердые навыки самостоятельной постановки цели проекта (программы), определения достижения целей в их взаимосвязи, определения приоритетных задач	
ИД-2 _{пк3}		Полнота знаний	Знает методику научнотехнической деятельности по проектированию	Не знает методику научнотехнической деятельности по проектированию	Знает поверхностно методику научнотехнической деятельности по проектированию	Знает в достаточной степени методику научнотехнической деятельности по проектированию	Знает в совершенстве методику научнотехнической деятельности по проектированию	Защита отчета
		Наличие умений	Умеет работать в области научнотехнической деятельности по проектированию	Не умеет работать в области научнотехнической деятельности по проектированию	Слабо умеет работать в области научнотехнической деятельности по проектированию	Умеет в достаточной степени работать в области научнотехнической деятельности по проектированию	Умеет самостоятельно работать в области научнотехнической деятельности по проектированию	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки планирования и организации научнотехнической деятельности по проектированию	Не имеет навыки планирования и организации научнотехнической деятельности по проектированию	Имеет начальные навыки планирования и организации научнотехнической деятельности по проектированию	Имеет продвинутые навыки планирования и организации научнотехнической деятельности по проектированию	Имеет навыки самостоятельного планирования и организации научнотехнической деятельности по проектированию	

2.1 Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 15 зачетных единиц, 540 часов 10 недель.

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

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

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 работы производственных подразделений, технологические операции и режимы, принятые при производстве биотехнологической продукции

Изучение основного и вспомогательного производства предприятия организации технического контроля сырья, биотехнологических процессов производства пищевых продуктов, материалов, воды, готовой продукции. Изучение планирования объема и качества готовой продукции, санитарных условий, охраны труда и гражданской обороны на предприятии, формы производственного учета, применяемые на предприятии

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

Студенту перед прохождением практики выдается задание на практику

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

ОП по направлению 19.03.01 – Биотехнология

УТВЕРЖДАЮ.
Руководитель ОП
_____ С.А.Коновалов

20

**ЗАДАНИЕ
НА ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ
По профилю
«Пищевая биотехнология»
в рамках направления 19.03.01 – Биотехнология**

Бакалавр:	
Место преддипломной практики:	
Установленные сроки прохождения преддипломной практики:	
Продолжительность преддипломной практики:	
Трудоемкость преддипломной практики:	
1. Основные прикладные задачи, которые должны быть решены бакалавром в ходе ПП	
1)	Изучить технологические операции и режимы, принятые при производстве биотехнологической продукции.
2)	Изучить основное и вспомогательное производство предприятия.
3)	Составить план производственного корпуса с расстановкой оборудования.
4)	Изучить организацию теххимического контроля сырья, биотехнологических процессов производства пищевых продуктов, материалов, воды, готовой продукции.
5)	Изучить планирование объема и качества готовой продукции
6)	Изучить организацию охраны труда и гражданской обороны на предприятии
7)	Изучить контроль личной гигиены работников.
8)	Описать основные формы производственного учета, применяемые на предприятии.
9)	Собрать и систематизировать практический материал для написания индивидуального задания и отчета
2. Индивидуальные задания руководителя в рамках ПП	
3. Документы, предоставляемые на кафедру по итогам прохождения практики:	
	Дневник ПП бакалавра, заверенный на предприятии - месте практики подписью и печатью
	Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия, заверенный на предприятии- месте практики подписью и печатью
	Отчет о прохождении преддипломной практики бакалавра
	Срок сдачи указанного отчёта на выпускающую кафедру

Задание выдано

Руководитель ПП

Задание к исполнению принял

Бакалавр

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 производственной 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 практике

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), отведенного 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:

«неудовлетворительно» 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.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ИОС ОмГАУ-Moodle (URL: <http://do.omgau.ru/course>), где:

- *обучающийся* имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам, ;

- *преподаватель* имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

**ПЕРЕЧЕНЬ
литературы, рекомендуемой
для освоения практики
Б2.О.02.02(Пд) Преддипломная практика**

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гаврилова, Н. Б. Биотехнология продуктов лечебного, профилактического и специального питания : учеб. пособие / Н. Б. Гаврилова, Е. А. Молибога ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2015. - 190 с. - ISBN 978-5-89764-484-1	НСХБ
Горленко, В. А. Научные основы биотехнологии. Часть I. Нанотехнологии в биологии : учебное пособие / В. А. Горленко, Н. М. Кутузова, С. К. Пятунина. - Москва : Прометей, 2013. - 262 с. - ISBN 978-5-7042-2445-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785704224457.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Биотехнология теорет. и науч.-практ. журн. - М. : [б. и.], 1985	НСХБ
Венецианский А. С. Технология производства функциональных продуктов питания [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / А. С. Венецианский, О. Ю. Мишина. - Электрон. текстовые дан. - Воронеж : Изд-во ВГАУ, 2014. - 80 с.	http://znanium.com
Вопросы питания : науч.-практ. журн. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 1932 -	НСХБ
Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2018. - 328 с. - ISBN 978-5-394-02988-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/430491 . - Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Перспективы производства продуктов питания нового поколения : сб. материалов IV Междунар. науч.-практ. конф., посвящ. 80-летию фак. технологии молоч. продуктов Ом. гос. аграр. ун-та : 19-20 мая 2011 г. / М-во сел. хоз-ва и продовольствия Ом. обл., Ом. гос. аграр. ун-т, Семипалат. гос. ун-т. - Омск : Вариант-Омск, 2011. - 310 с.	НСХБ
Молибога Е. А. Инновации в производстве сырных и плавленых сырных продуктов : монография / Е. А. Молибога ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Вариант-Омск, 2010. - 206 с.	НСХБ
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
Пищевая промышленность : ежемес. науч.-произв. журн. - М. : Пищевая пром-сть, 1930 -	НСХБ
Рогов, И. А. Пищевая биотехнология : В 4 кн. Кн. 1. Основы пищевой биотехнологии / И. А. Рогов, Л. В. Антипова, Г. П. Шуваева - Москва : КолосС, 2013. - 440 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений) - ISBN 5-9532-0104-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953201044.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П. - Москва : КолосС, 2013. - 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html . - Режим доступа : по подписке	http://www.studentlibrary.ru
Химический состав российских пищевых продуктов : справочник / Ин-т питания РАМН ; под ред. Е. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. - М. : ДеЛи принт, 2002. - 236 с.	НСХБ

**ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения практики
Б2.О.02.02(Пд) Преддипломная практика**

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	
«Консультант студента». Электронная библиотека технического ВУЗа	http://www.studentlibrary.ru	
Справочная правовая система КонсультантПлюс	Локальная сеть университета	
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Сайт журнала «Вопросы питания»	http://voprosy-pitaniya.ru/	
Сайт журнала «Молочная промышленность», Сайт журнала «Сыроделие и маслоделие»	http://moloprom.ru/	
Сайт журнала «Пищевая промышленность»	http://www.foodprom.ru	
Сайт журнала «Переработка молока»	http://www.milkbranch.ru/magazine.html	
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»	http://spfp-mgupp.ru/	
Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»	https://www.novotest.ru/tr-ts/033-2013/	
Сайт журнала «Мясная индустрия»	http://meatind.ru/articles/	
Сайт журнала «Мясные технологии»	http://www.meatbranch.com/magazine/archive.html	
Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»	https://www.novotest.ru/tr-ts/034-2013/	
Журнал «Пищевая технология»	http://ivpt.kubstu.ru/	
Журнал «Экологическая безопасность в АПК»	http://ucpr.arbicon.ru/ea_pk95.html	
Электронный научный журнал «Современные проблемы науки и образования»	http://science-education.ru	
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq	
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Гаврилова Н.Б.	Электронный курс- лекций по биохимии (слайд-лекции)	Сайт кафедры
Гаврилова Н.Б. Молибога Е.А.	Свидетельство о регистрации в ОФЭРНИО электронного ресурса № 20352 от 12.09.2014г. на учебное пособие «Биотехнология продуктов лечебного, профилактического и специального питания» / Молибога Е.А., Гаврилова Н.Б.	Сайт кафедры

**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	Самостоятельная работа обучающегося	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
Свободная энциклопедия Википедия	http://ru.wikipedia.org/wiki/	
«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 обучающегося
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	Самостоятельная работа обучающегося