

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 19.09.2023 06:04:20

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации**

ОПОП по направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б2.В.01.01(П) Технологическая (производственно-технологическая) практика

Направленность (профиль) «Обеспечение качества и безопасности сырья и пищевой продукции»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - товароведения, стандартизации и управления качеством

Разработчик,
канд. техн. наук, доцент
канд. техн. наук, доцент
канд. техн. наук, доцент

О.В. Скрябина
Ю.А. Динер
Н.А. Юрк

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.

1 Цели практики

Целью практики является формирование у магистров профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки, содействие формированию инновационной составляющей профессионализма магистра, умению и навыкам ведения самостоятельной прикладной научной работы в интересах повышения эффективности и результативности процессов, связанных с управлением качества пищевой продукции, метрологическим обеспечением испытаний продукции и контроля процесса производства

2 Задачи практики

Задачами практики являются:

- обоснование, установление, реализация и контроль норм, правил и требований к продукции, технологическому процессу ее разработки, производства, применения, транспортировки и утилизации;

- организация метрологического обеспечения испытаний продукции;

- разработка элементов системы управления качеством применительно к конкретным условиям производства и реализации продукции;

- проведение научных исследований и разработка прикладных проблем в области метрологии, стандартизации и управления качеством.

изучение практики функционирования и совершенствования деятельности предприятий пищевой промышленности, действующих в регионе;

- приобретение опыта в научном исследовании актуальных производственных проблем в сфере испытаний и подтверждения соответствия пищевой продукции;

- подбор необходимых исходных материалов для выполнения практико-ориентированной магистерской диссертации.

3 Место практики в структуре ОПОП

Технологическая практика относится к блоку 2 «Практика» ОПОП.

Освоение технологической практики базируется на знаниях и умениях, полученных магистрами после освоения дисциплин обязательной частью и частью, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)»: Б1.О.01 Методология научного познания, Б1.О.02 Современные проблемы стандартизации и метрологии, Б1.О.04 Патентоведение, Б1.О.07 Информационные технологии в области технического регулирования, метрологии и управления качеством, Б1.В.01 Психология управления, Б1.В.02 Управление проектами, Б1.В.05 Технология разработки стандартов, Б1.В.06 Организация производственного контроля, Б1.В.ДВ.02.01 Безопасность пищевых продуктов.

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

4 Тип и способ проведения практики

Технологическая (производственно-технологическая) практика. Способ проведения – стационарная, выездная

5 Место и время проведения практики

ФГБОУ ВО Омский ГАУ кафедра товароведения, стандартизации и управления качеством, в научно - исследовательских структурах, в государственных, муниципальных, общественных, коммерческих и некоммерческих организациях, предприятиях и учреждениях, осуществляющих производственную деятельность, на которых возможно изучение и сбор материалов, связанных с выполнением магистерской диссертации.

6 Перечень компетенций формируемых в результате прохождения практики:

В результате прохождения технологической практики обучающийся должен приобрести следующие компетенции:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-3	Способен организовывать и контролировать работы по предотвращению выпуска бракованной продукции	ИД-1 _{ПК-3} Знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	анализировать и подбирать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса
		ИД-2 _{ПК-3} Анализирует параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	анализировать параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	выбора параметров реализуемых технологических процессов производства продукции
		ИД-3 _{ПК-3} Определяет этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	выбора этапов производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции
		ИД-4 _{ПК-3} Определяет причины возникновения брака	причины возникновения брака	выявлять причины возникновения брака	устранения и недопуска причин возникновения брака

		ИД-5 _{ПК-3} Принимает технологические решения, направленные на повышение качества и безопасности продукции	технологические аспекты, направленные на повышение качества и безопасности продукции	принимать технологические решения, направленные на повышение качества и безопасности продукции	подбора технологических решений
ПК-5	Способен обеспечивать безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	ИД-2 _{ПК-5} Выявляет проблемы в области обеспечения качества и безопасности и пути их решения на основе приобретенных знаний	проблемы в области обеспечения качества и безопасности	выявлять проблемы в области обеспечения качества	выбора путей решения проблем

Таблица 1 - Описание показателей, критериев и шкал оценивания в рамках практики

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
Характеристика сформированности компетенции								
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-3	ИД-1 _{ПК-3}	Полнота знаний	нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Не знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Поверхностно знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	В достаточной мере знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	В полной мере знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	отчет, Зачет с оценкой
		Наличие умений	анализировать и подбирать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Не умеет анализировать и подбирать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	С трудом умеет анализировать и подбирать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю	Умеет анализировать и подбирать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Демонстрирует устойчивое умение анализировать и подбирать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	

			ции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса		и ведения технологического процесса	цесса	ния технологического процесса	
		Наличие навыков (владение опытом)	применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Не владеет навыками применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Посредственно владеет навыками применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Владеет навыками применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	Уверенно владеет навыками применять нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	
	ИД-2пк-3	Полнота знаний	параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	Не знает параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	Поверхностно знает параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	В достаточной мере знает параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	В полной мере знает параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	отчет, Зачет с оценкой
		Наличие умений	анализировать параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	Не умеет анализировать параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	С трудом умеет анализировать параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	Умеет анализировать параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	Демонстрирует устойчивое умение анализировать параметры реализуемых технологических процессов производства продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	выбора параметров реализуемых технологических процессов производства продукции	Не владеет навыками выбора параметров реализуемых технологических процессов производства продукции	Посредственно владеет навыками выбора параметров реализуемых технологических процессов производства продукции	Владеет навыками выбора параметров реализуемых технологических процессов производства продукции	Уверенно владеет навыками выбора параметров реализуемых технологических процессов производства продукции	
	ИД-3пк-3	Полнота знаний	этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Не знает этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Поверхностно знает этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	В достаточной мере знает этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	В полной мере знает этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	отчет, Зачет с оценкой

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

производственно-технологический

- Разработка, внедрение и контроль системы управления качеством продукции в организации
- Разработка, внедрение документов по стандартизации и контроль выполнения требований внедренных в организации документов
- Обеспечение автоматизации процессов измерений, испытаний и контроля на всех этапах жизненного цикла продукции
- Обеспечение безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции

организационно-управленческий

- Организация и контроль работ по предотвращению выпуска бракованной продукции

7 Структура и содержание практики

7.1 Структура практики

Общая трудоемкость практики составляет 9 зачетных единиц (6 недель), 324 часа.

Таблица 2 – Разделы технологической 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	1) Детальное ознакомление с Программой производственной практики студентов (УП), обучающихся по ОП 27.04.01 Стандартизация и метрология. Уяснение целей и задач, порядка оформления отчётности по результатам прохождения магистрантом практики 2) Инструктаж по ТБ; 3) Участие в установочном и заключительном собраниях и консультациях по практике; 4) Выбор и обоснование темы исследования; 5) Постановка цели и задач, формулировка рабочей гипотезы, анализ трудов отечественных и зарубежных специалистов по теме исследования, планирование экспериментов; 6) Составление рабочего плана и графика выполнения экспериментального исследования	Задание на практику, подписанное руководителем практики и магистрантом, рабочий план-график выполнения экспериментального исследования, журнал посещений, журнал ТБ, дневник практики
2	Основной	1) Теоретическое или экспериментальное исследование в рамках поставленных задач; 2) Анализ научной и практической значимости проводимых исследований	Документы, их ксерокопии и др. материалы, собранные и сформированные в ходе практики
3	Заключительный	1) Сведение проделанной работы в единый отчет 2) Доработка (при необходимости) отчета о прохождении ПП после его проверки руководителем практики	Обсуждение итогов работы, оформление отчета
		3) Сдача отчета и собеседование по отчету	Собеседование, диф.зачет

7.2 Содержание практики

При проведении практики основной формой организации труда является индивидуальная работа обучающихся.

На организационном этапе практики проводится собрание обучающихся, на котором рассматриваются организационные вопросы по проведению практики, изучаются программа практики и особенности её прохождения, порядок сбора материалов для отчета и ведения дневника, инструктаж по технике безопасности.

Магистрантам перед прохождением практики выдается задание на практику. Задания магистрантам на учебную практику, соответствующие целевой направленности, тематическим ориентирам и содержательной структуре производственной практики, формируются руководителем практики, оформляется по установленной форме и утверждаются руководителем ОПОП 27.04.01 Стандартизация и метрология (Приложение 5).

Магистрант совместно с научным руководителем составляет индивидуальный план-программу прохождения практики, определяет дисциплины, по которым будут подготовлены дидактические материалы.

На подготовительном этапе в рамках программы технологической практики магистрант должен:

- выбрать и обосновать тему исследования;
- ознакомиться с литературой по заявленной и утвержденной теме исследования с целью обоснованного выбора теоретической базы предстоящей работы;
- поставить цель и сформулировать конкретные задачи;
- провести анализ трудов отечественных и зарубежных специалистов по теме исследования;
- составить рабочий план и график выполнения экспериментального исследования;
- составить библиографию по теме научно-исследовательской работы.

На исследовательском этапе технологической практики магистрант должен:

- описать объект исследования;
- собрать и провести анализ информации об объекте исследования;
- изучить вопросы организации контроля и управления качеством;
- провести статистическую и математическую обработку информации;
- использовать современные информационные технологии эффективного управления предприятием;
- проводить анализ литературных источников с использованием различных методик доступа к информации.

Обработка и анализ полученной информации включает обобщение собранного материала в соответствии с программой практики и индивидуальным заданием магистранта и определяет его достаточность.

В период подготовки отчета по практике магистрант должен закрепить навыки самостоятельной работы и самообразования, подготовить и оформить отчет по практике

По итогам практики студент представляет письменный отчет о проделанной работе.

9 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

Проверка выполнения обучающимися программы технологической практики осуществляется в форме текущего и итогового контроля руководителями практики от университета и профильной организации.

Текущий контроль проводится руководителем практики от профильной организации путем наблюдений за работой обучающихся, проверок ведения дневника.

Итоговый контроль прохождения практики устанавливается учебным планом университета с учетом требований образовательного стандарта, проводится на заключительном этапе практики и включает в себя составление отзыва о прохождении практики обучающимися руководителем практики от профильной организации, проверку и подписание отчетов и дневников обучающихся руководителями практики от университета и от профильной организации.

По окончании технологической практики на основании записей в дневнике, собранных материалов, а также собственных наблюдений и предложений обучающийся составляет письменный отчет о прохождении практики. Для оформления отчета ему в конце практики выделяется 2-3 дня.

В первый день начала занятий обучающийся предоставляет на кафедру отчет о практике.

После рецензирования преподавателем (не более 3 дней) представленных документов: отчета, дневника и отзыва обучающийся защищает отчет о производственной практике перед комиссией, созданной распоряжением декана факультета. В состав комиссии входят, как правило, зав. кафедрой, руководители практики от университета, руководители практики от профильной организации. Комиссия формируется в составе не более 5 человек.

Обучающийся обязан защитить отчет в течение двух недель обучения в седьмом семестре. Оценка по производственной практике проставляется председателем комиссии с учетом отзыва, выданного обучающемуся руководителем практики от профильной организации.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику повторно по индивидуальному плану.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, считаются имеющими академическую задолженность и могут быть отчислены из университета в установленном порядке.

Оценка по практике заносится в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости 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 -	зачёт с оценкой (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 защиты отчетов проводится в течение двух недель после окончания срока практики
Основные условия получения обучающимся зачёта с оценкой:	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 с оценкой -	Представлены в Фонде оценочных средств
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств позволяет оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

По окончании практики студент предоставляет:

- Характеристика (отзыв) руководителя практики от организации
- Совместный план-график
- Дневник по практике
- Отчет по практике
- Презентационные материалы к защите

Отчет о прохождении практики должен включать следующие структурные элементы:

- титульный лист
- задание на практику
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- выводы;
- список использованных источников
- приложения
- акт проверки на заимствования

Образцы оформления титульного листа отчета и дневника, а также шаблоны необходимых документов представлены в Приложении 1-5.

В элементе «Содержание» приводят наименования структурных элементов, порядковые номера и заголовки разделов основной части, при необходимости – подразделов, обозначения и заголовки приложений, номера страниц, на которых начинается данный структурный элемент. Элемент «Содержание» размещают после титульного листа.

В элементе «Введение» указывается место прохождения практики, ее цели и задачи.

В элементе «Основная часть» описывается предприятие/лаборатория, штат сотрудников, оборудование, раскрываются задачи производственной практики.

В элементе «Выводы» даются краткое обобщение и оценка результатов проведенной работы.

В элементе «Приложения» рекомендуется включать материалы, связанные с выполнением отчета, которые нецелесообразно приводить в основной части.

В приложения рекомендуется включать материалы, связанные с выполнением отчета, которые нецелесообразно приводить в основной части:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- графики;
- протоколы испытаний;
- описание средств измерений, применяемых при проведении испытаний;
- графический материал вспомогательного характера;
- формы различной документации;
- прочие материалы, предусмотренные рабочей программой практики.

Отчет выполняется с использованием ПК, на листах белой нелинованной бумаги формата А4 (на одной стороне листа).

Совместно с отчетом предоставляются дневник практики и отзыв руководителя практики от организации.

Обучающиеся должны ежедневно регистрировать в дневнике всю выполняемую работу с указанием испытательного оборудования, средств измерения, реактивов, документации, используемых при этом. Записи должны быть конкретными, максимально краткими.

Дневник должен включать титульный лист (Приложение 1) и содержательную часть, выполненную в виде таблицы.

Общие требования, предъявляемые к подготовке доклада

Тема доклада и электронной презентации определяется исходя из места прохождения практики. Презентация и доклад готовятся обучающимся индивидуально на основе собранной информации и результатов проведенных исследований, представленных в отчете.

В процессе работы над докладом можно выделить три этапа:

- вводный – работа над планом и введением;
- основной – работа над содержанием и заключением;
- заключительный – оформление доклада в виде презентации.

Структура доклада включает в себя следующие элементы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- содержание (главы и параграфы);
- заключение;
- список использованной литературы.

Содержание доклада должно соответствовать разделам отчета.

Введение – одна из составных и важных частей доклада. В объеме доклада введение должно составлять не более 1 машинописной страницы. Введение обычно содержит вступление, формулировку цели и задач практики.

Содержание доклада должно соответствовать рассматриваемым вопросам, полно их раскрывать. Все рассуждения нужно аргументировать. Следует стремиться к тому, чтобы изложение было ясным, простым, точным и при этом выразительным.

Заключение – самостоятельная часть доклада. Оно не должно быть переложением содержания работы.

Заключение должно содержать:

- основные выводы в сжатой форме;
- оценку полноты и глубины решения вопросов, которые вставали в процессе прохождения практики.

Объем – 1-2 компьютерных листа формата А4.

Продолжительность доклада 5-7 минут. Доклад должен восприниматься на слух и не быть перегруженным подробностями и цифрами.

Общие требования, предъявляемые к подготовке презентации

Требования к содержанию мультимедийной презентации:

- соответствие содержания презентации поставленным целям и задачам практики;
- соблюдение принятых правил орфографии, пунктуации, сокращений и правил оформления текста (отсутствие точки в заголовках и т.д.);
- отсутствие фактических ошибок, достоверность представленной информации;
- лаконичность текста на слайде;
- завершенность (содержание каждой части текстовой информации логически завершено);
- объединение семантически связанных информационных элементов в целостно воспринимающиеся группы;
- сжатость и краткость изложения, максимальная информативность текста;
- расположение информации на слайде (предпочтительно горизонтальное расположение информации, сверху вниз по главной диагонали; наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана; если на слайде картинка, надпись должна располагаться под ней; желательно форматировать текст по ширине; не допускать «рваных» краев текста);
- наличие не более одного логического ударения: краснота, яркость, обводка, мигание, движение;
- информация подана привлекательно, оригинально, обращает на себя внимание обучающихся.

Требования к тексту:

- читаемость текста на фоне слайда презентации (текст отчетливо виден на фоне слайда, использование контрастных цветов для фона и текста);
- кегль шрифта соответствует возрастным особенностям учащихся и должен быть не менее 16 пунктов;
- отношение толщины основных штрихов шрифта к их высоте ориентировочно составляет 1:5;
- наиболее удобочитаемое отношение размера шрифта к промежуткам между буквами: от 1:0,375 до 1:0,75;
- использование шрифтов без засечек (их легче читать) и не более 3 вариантов шрифта;
- длина строки не более 36 знаков;
- расстояние между строками внутри абзаца – 1,5, а между абзацев – 2 интервала;
- подчеркивание используется лишь в гиперссылках.

Требования к дизайну:

- использование единого стиля оформления;
- соответствие стиля оформления презентации (графического, звукового, анимационного) содержанию презентации;
- использование для фона слайда психологически комфортного тона;
- фон должен являться элементом заднего (второго) плана: выделять, оттенять, подчеркивать информацию, находящуюся на слайде, но не заслонять ее;
- использование не более трех цветов на одном слайде (один для фона, второй для заголовков, третий для текста);
- соответствие шаблона представляемой теме (в некоторых случаях может быть нейтральным);
- целесообразность использования анимационных эффектов.

Презентация должна соответствовать тексту доклада.

9.2 Процедура аттестации

Оценка «отлично» выставляется при условии:

- содержание и оформление отчета по практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям;
- характеристики обучающегося положительные;
- ответы на вопросы комиссии по программе практики полные и точные.

Оценка «хорошо» выставляется при условии:

- при выполнении основных требований к прохождению практики и при наличии несущественных замечаний по содержанию и формам отчета и дневника;
- характеристики обучающегося положительные;
- в ответах на вопросы комиссии по программе практики обучающийся допускает определенные неточности, хотя в целом отвечает уверенно и имеет твердые знания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии:

- небрежное оформление отчета и дневника;
- отражены все вопросы программы практики, но имеют место отдельные существенные погрешности;
- характеристики обучающегося положительные;
- при ответах на вопросы комиссии по программе практики студент допускает ошибки.

- Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся при условии:
- в отчете освещены не все разделы программы практики;
 - на вопросы комиссии обучающийся не дает удовлетворительных ответов;
 - не владеет практическими навыками анализа и оценки уровня организации управления;
 - не представлен в установленные сроки отчет о прохождении практики.

Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

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 «ОмГАУ-Moodle».

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для прохождения Б2.В.01.01(П) Технологической (производственно-технологической) практики	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Капулин, Д. В. Информационная структура предприятия / Капулин Д.В., Кузнецов А.С., Носкова Е.Е. - Красноярск: Сибирский федеральный университет , 2014. - 186 с.: ISBN 978-5-7638-3128-3. - Текст : электронный.	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. - ISBN 978-5-16-005309-7. - Текст : электронный.	http://znanium.com
Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный	https://e.lanbook.com
Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е издание, стереотипное — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4. — Текст : электронный	http://e.lanbook.com
Ганина, В. И. Производственный контроль молочной продукции : учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. - Москва : ИНФРА-М, 2019. - 248 с. : ил. - ISBN 978-5-16-008981-2. - Текст : электронный.	http://znanium.com
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный.	http://znanium.com
Берновский, Ю. Н. Безопасность продукции : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 254 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-014056-8. - Текст : электронный	http://znanium.com
Химическая безопасность и мониторинг живых систем на принципах биомиметики : учебное пособие / Г.К. Будников, С.Ю. Гармонов, Э.П. Медянцева, Г.А. Евтюгин. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. - ISBN 978-5-16-005749-1. - Текст : электронный.	http://znanium.com
Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения: учебное пособие / Ю. Г. Базарнова [и др.]. - Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2011. - 192 с.	НСХБ
Биотехнология: теоретический и научно-практический журнал - Москва, 1985	НСХБ
-	

Форма титульного листа отчета и дневника по технологической практике

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ

**ОТЧЕТ
ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
(ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКЕ**

Направление подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология

Направленность (профиль) «Обеспечение качества и безопасности сырья и пищевой продукции»

Выполнил: студент ____ группы
Фамилия, инициалы, подпись

Руководитель:
Фамилия, инициалы, уч.звание, степень,
должность

Дата защиты __.__._____

Омск 20__

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»**

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ

**ДНЕВНИК
ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
(ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКЕ**

Направление подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология

Направленность (профиль) «Обеспечение качества и безопасности сырья и пищевой продукции»

Выполнил: студент ____ группы
Фамилия, инициалы, подпись

Руководитель:
Фамилия, инициалы, уч.звание, степень,
должность

Дата защиты __.__.____

Омск 20_

Форма листа задания на технологическую практику

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации**

ОПОП по направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель ОПОП
_____ Ф.И.О.
дата

**ЗАДАНИЕ
НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПРАКТИКУ
ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ (ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКЕ
Направленность (профиль) «Обеспечение качества и безопасности сырья и пищевой продук-
ции»**

Ф.И.О. обучающегося	
Установленные сроки прохождения практики:	с _____ по _____
Место прохождения практики	
Продолжительность практики:	
Трудоемкость практики:	
1. Основные прикладные задачи, которые должны быть решены магистром в ходе практики	
1)	
2)	
3)	
4)	
2. Индивидуальные задания руководителя в рамках практики	
1)	
3. Документы, предоставляемые на кафедру по итогам прохождения практики:	
1)	Дневник практики
2)	Отчет
3)	Проверка на антиплагиат, диск
4)	Характеристика. Совместный план график, инструктаж
4. Аттестация бакалавра по результатам прохождения практики	
1)	Проводится в форме открытой защиты отчетов перед комиссией. Оценка/зачет выставляется по пяти-балльной шкале
5. Информационное и методическое обеспечение процесса прохождения практики:	
1)	Учебно-методический комплекс по учебной практике

Задание выдано _____

Руководитель практики _____

Задание к исполнению принял _____

Магистр _____

Форма оценочного листа на технологическую практику

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»					
<hr style="border-top: 1px dashed black;"/> ОПОП по направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология					
Обучающийся –					
Результаты защиты отчёта по технологической практике и собеседования с обучающимся при его защите					
№ п/п	Оцениваемая компонента	Оценочное заключение преподавателей по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	сред- нем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение графика прохождения практики и выполнения отчёта				
2	Соответствие содержания предъявляемым требованиям				
3	Полнота и глубина раскрытия темы индивидуального задания				
4	Степень соблюдения обучающимся общих требований:				
	- к оформлению отчёта				
	- к оформлению списка источников информации, использованных при написании отчёта				
5	Оценка руководителя практики от предприятия				
6	Уровень сформированности компетенций				
Отчет по производственной практике принят с оценкой:		<i>дата</i>			
Члены комиссии по защите отчёта		_____			

Форма совместного плана графика

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

**Совместный рабочий график (план)
проведения практики**

ФИО обучающегося _____
Направление подготовки _____
Курс _____ Группа _____

Руководитель практики от ФГБОУ ВО Омский ГАУ _____
ФИО, должность

Руководитель практики от _____
наименование организации _____ ФИО, должность

Вид практики: технологическая (производственно-технологическая)

Срок прохождения практики: с _____ по _____.

Место прохождения практики _____

Рабочий план (график) прохождения практики

№	Мероприятия	Сроки
1.	Знакомство со структурой предприятия (организации) и правилами внутреннего распорядка. Проведение инструктажа на рабочем месте по соблюдению техники безопасности.	
2.	Прохождение практики в соответствии с заданиями.	
3.		
...		
...		
...	Подготовка характеристики (отзыва) о прохождении практики.	

Руководитель практики
от ФГБОУ ВО Омский ГАУ _____ / _____ /
подпись _____ ФИО

Руководитель практики
от _____ / _____ /
наименование организации _____ подпись _____ ФИО

_____ дата

Форма характеристики по технологической практике

ХАРАКТЕРИСТИКА

обучающегося факультета зоотехнии, товароведения и стандартизации ФГБОУ ВО Омский ГАУ по результатам прохождения технологической (производственно-технологической) практики

(Ф.И.О. обучающегося)

Направление подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология_____

Место прохождения практики _____

Руководитель от практики _____

Руководитель от структурного подразделения _____

Соответствие практики требованиям ФГОС ВО:

1. Соответствует требованиям в области профессиональной деятельности бакалавров

2. При прохождении практики, обучающийся, показал наиболее полное и глубокое освоение следующих компетенций:

ПК-3 Способен организовывать и контролировать работы по предотвращению выпуска бракованной продукции

ПК-5 Способен обеспечивать безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции

3. Общая характеристика обучающегося

4. Заключение

Руководитель практики _____

(Ф.И.О., печать, подпись и дата)