

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2024 07:41:48

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) «Стандартизация, менеджмент и контроль качества сельскохозяйственной продукции»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - разведения и генетики сельскохозяйственных животных

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

Ю.А. Динер  
Н.А. Юрк

## **ВВЕДЕНИЕ**

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по практике 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 практики, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические положения развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по практике.

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 разведения и генетики сельскохозяйственных животных, 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 практика		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной практики (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-3	Способен организовывать и контролировать работы по предотвращению выпуска бракованной продукции	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> 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 <sub>ПК-3</sub> 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 <sub>ПК-3</sub> 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 <sub>ПК-3</sub> Определяет причины возникновения брака	причины возникновения брака	выявлять причины возникновения брака	устранения и недопуска причин возникновения брака
		ИД-5 <sub>ПК-3</sub> Принимает технологические решения, направленные на повышение	технологические аспекты, направленные на повышение качества и безопасности про-	принимать технологические решения, направленные на повышение качества и безопасности	подбора технологических решений

		качества и безопасности продукции	продукции	продукции	
ПК-5	Способен обеспечивать безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	ИД-2 <sub>ПК-5</sub> 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 <sub>ПК-3</sub>	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, полуфабрика-	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 тех-	С трудом умеет анализировать и подбирать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требова-	Умеет анализировать и подбирать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также требования к организа-	Демонстрирует устойчивое умение анализировать и подбирать нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также тре-	

			тов, готовой продукции, а также требования к организации, контролю и ведению технологического процесса	нологического процесса	ния к организации, контролю и ведению технологического процесса	ния технологического процесса	бования к организации, контролю и ведению 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 производ-	Не знает этапы произ-	Поверхностно знает	В достаточной мере	В полной мере знает	отчет,

			ственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	водственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	знает этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Зачет с оценкой
		Наличие умений	определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Не умеет определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	С трудом умеет определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Умеет определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Уверенно умеет определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	выбора этапов производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Не владеет навыками выбора этапов производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Посредственно владеет навыками выбора этапов производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Владеет навыками выбора этапов производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	Уверенно владеет навыками выбора этапов производственного процесса, влияющие на формирование конкретной характеристики продукции	
	ИД-4 <sub>ПК-3</sub>	Полнота знаний	причины возникновения брака	Не знает причины возникновения брака	Поверхностно знает причины возникновения брака	В достаточной мере знает причины возникновения брака	В полной мере знает причины возникновения брака	отчет, Зачет с оценкой
		Наличие умений	выявлять причины возникновения брака	Не умеет выявлять причины возникновения брака	С трудом умеет выявлять причины возникновения брака	Умеет выявлять причины возникновения брака	Уверенно умеет выявлять причины возникновения брака	
		Наличие навыков (владение опытом)	устранения и недопуска причин возникновения брака	Не владеет навыками устранения и недопуска причин возникновения брака	Посредственно владеет навыками устранения и недопуска причин возникновения брака	Владеет навыками устранения и недопуска причин возникновения брака	Уверенно владеет навыками устранения и недопуска причин возникновения брака	
	ИД-5 <sub>ПК-3</sub>	Полнота знаний	технологические аспекты, направленные на повышение качества и безопасности продукции	Не знает технологические аспекты, направленные на повышение качества и безопасности продукции	Поверхностно знает технологические аспекты, направленные на повышение качества и безопасности продукции	В достаточной мере знает технологические аспекты, направленные на повышение качества и безопасности продукции	В полной мере знает технологические аспекты, направленные на повышение качества и безопасности продукции	отчет, Зачет с оценкой
		Наличие умений	принимать технологические решения, направленные	Не умеет принимать технологические решения, направленные на повышение качества и без-	С трудом умеет принимать технологические решения, направленные на по-	Умеет принимать технологические решения, направленные на повышение качества и	Уверенно умеет принимать технологические решения, направленные на повышение качества	

			на повышение качества и безопасности продукции	опасности продукции	вышение качества и безопасности продукции	безопасности продукции	и безопасности продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	подбора технологических решений	Не владеет навыками подбора технологических решений	Посредственно владеет навыками подбора технологических решений	Владеет навыками подбора технологических решений	Уверенно владеет навыками подбора технологических решений	
ПК-5	ИД-2ПК-5	Полнота знаний	проблемы в области обеспечения качества и безопасности	Не знает проблемы в области обеспечения качества и безопасности	Поверхностно знает проблемы в области обеспечения качества и безопасности	В достаточной мере знает проблемы в области обеспечения качества и безопасности	В полной мере знает проблемы в области обеспечения качества и безопасности продукции	отчет, Зачет с оценкой
		Наличие умений	выявлять проблемы в области обеспечения качества	Не умеет выявлять проблемы в области обеспечения качества	С трудом умеет выявлять проблемы в области обеспечения качества	Умеет выявлять проблемы в области обеспечения качества	Уверенно выявлять проблемы в области обеспечения качества	
		Наличие навыков (владение опытом)	выбора путей решения проблем	Не владеет навыками выбора путей решения проблем	Посредственно владеет навыками выбора путей решения проблем	Владеет навыками выбора путей решения проблем	Уверенно владеет навыками выбора путей решения проблем	



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, дифференцированный 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.

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 обучающимся 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 разведения и генетики сельскохозяйственных животных 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.

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.

### **8. Промежуточная аттестация по результатам прохождения практики**

<b>Нормативная база проведения промежуточной аттестации:</b>	
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»	
<b>Основные характеристики промежуточной аттестации</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачёт с оценкой (дифференцированный зачет)
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в сроки, установленные в соответствии с графиком учебного процесса
<b>Основные условия получения обучающимся зачёта с оценкой:</b>	1) обучающийся выполнил программу практики и отчитался об ее выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) подготовил полнокомплектную отчетную документацию.
<b>Процедура получения зачёта с оценкой -</b>	Представлены в Фонде оценочных средств
<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	

#### **8.1 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.

## 8.2 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.

## **9 Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по практике**

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса 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.

<b>ПЕРЕЧЕНЬ</b> <b>литературы, рекомендуемой</b> <b>для прохождения Б2.В.01.01(П) Технологической (производственно-технологической) практики</b>	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Капулин, Д. В. Информационная структура предприятия/Капулин Д.В., Кузнецова А.С., Носкова Е.Е. - Краснояр.: СФУ, 2014. - 186 с.: ISBN 978-5-7638-3128-3. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/550387">https://znanium.com/catalog/product/550387</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
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: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1062300">https://znanium.com/catalog/product/1062300</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/175152">https://e.lanbook.com/book/175152</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
Ганина, В. И. Производственный контроль молочной продукции : учебник / В.И. Ганина, Л.А. Борисова, В.В. Морозова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 248 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/2529. - ISBN 978-5-16-008981-2. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1233172">https://znanium.com/catalog/product/1233172</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В. М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 269 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005308-0. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1073638">https://znanium.com/catalog/product/1073638</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Берновский, Ю. Н. Безопасность продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 254 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/965169. - ISBN 978-5-16-014056-8. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1851440">https://znanium.com/catalog/product/1851440</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Химическая безопасность и мониторинг живых систем на принципах биомиметики: Учебное пособие / Г.К. Будников, С.Ю. Гармонов и др. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 320 с. (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-005749-1. - Текст : электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/354022">https://znanium.com/catalog/product/354022</a> . – Режим доступа: по подписке.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Биохимические основы переработки и хранения сырья животного происхождения: учебное пособие / Ю. Г. Базарнова [и др.]. - Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2011. - 192 с.- Текст : непосредственный	НСХБ
Биотехнология. – Москва : Курчатовский институт, 1985. – . – Выходит 6 раз в год. – ISSN 0234-2758. – Текст : электронный. – URL: <a href="https://eivis.ru/browse/publication/267306">https://eivis.ru/browse/publication/267306</a> .	<a href="https://eivis.ru/">https://eivis.ru/</a>

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) «Стандартизация, менеджмент и контроль качества сельскохозяйственной 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) «Стандартизация, менеджмент и контроль качества сельскохозяйственной продукции»

Выполнил: студент \_\_\_\_ группы  
Фамилия, инициалы, подпись

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

Дата защиты \_\_.\_\_.\_\_\_\_\_

Омск 20\_

## Форма листа задания на технологическую практику

<b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации</b>	
<b>ОПОП по направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология</b>	
<b>УТВЕРЖДАЮ</b> Руководитель ОПОП _____ Ф.И.О. дата	
<b>ЗАДАНИЕ НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПРАКТИКУ ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ (ПРОИЗВОДСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКЕ Направленность (профиль) «Стандартизация, менеджмент и контроль качества сельскохозяйственной продукции»</b>	
<b>Ф.И.О. обучающегося</b>	
Установленные сроки прохождения практики:	с _____ по _____
Место прохождения практики	
Продолжительность практики:	
Трудоемкость практики:	
<b>1. Основные прикладные задачи, которые должны быть решены магистром в ходе практики</b>	
1)	
2)	
3)	
4)	
<b>2. Индивидуальные задания руководителя в рамках практики</b>	
1)	
<b>3. Документы, предоставляемые на кафедру по итогам прохождения практики:</b>	
1)	Дневник практики
2)	Отчет
3)	Проверка на антиплагиат, диск
4)	Характеристика. Совместный план график, инструктаж
<b>4. Аттестация бакалавра по результатам прохождения практики</b>	
1)	Проводится в форме открытой защиты отчетов перед комиссией. Оценка/зачет выставляется по пятибалльной шкале
<b>5. Информационное и методическое обеспечение процесса прохождения практики:</b>	
1)	Учебно-методический комплекс по учебной практике

Задание выдано \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_

Задание к исполнению принял \_\_\_\_\_

Магистр \_\_\_\_\_

## Форма оценочного листа на технологическую практику

<b>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение          высшего образования          «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»</b>					
----- <b>ОПОП по направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология</b>					
<b>Обучающийся –</b>					
<b>Результаты защиты отчёта по технологической практике          и собеседования с обучающимся при его защите</b>					
№ 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				
<b>Отчет по производственной практике принят с оценкой:</b>		<i>дата</i>			
<b>Члены комиссии по защите отчёта</b>		_____			
		_____			
		_____			
		_____			
		_____			

## 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)