

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:30
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e6808175e1371d4b797e61e4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»
Декан факультета пищевых технологий

Коваленко А.В. _____
« 16 » июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика
(Научно - исследовательская работа)

для направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная, заочная

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

доцент _____

А.А. Малич

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 11 от 12.06.2023).

Заведующий кафедрой _____

Ф.М. Снегур

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 12 от 13.06.2023).

Председатель методической комиссии _____

А.К. Пивовар

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____

Ф.М. Снегур

Зав. учебно-производственных практик _____

И.В. Скворцов

1. Цели и задачи практики, её место в структуре образовательной программы

Цель производственной практики (научно-исследовательской работы): формирование первичных профессиональных навыков ведения самостоятельной научной работы; овладение способностью и готовностью применять знания современных методов исследований в своей работе; формирование и развитие навыков оформления и представления результатов выполненной работы.

Закрепление теоретических знаний, полученных в процессе изучения дисциплин: Биохимия, Общая и пищевая микробиология, Системы менеджмента качества и безопасности пищевых производств, Методы исследования мяса и мясных продуктов, Физико-химические основы переработки мясного сырья, Производственный контроль на предприятиях мясной отрасли, Технология мяса и мясных продуктов.

Задачами практики являются:

- закрепление устойчивых знаний, умений и навыков, полученных в процессе изучения дисциплин программы бакалавриата;
- усвоение первичных профессиональных навыков самостоятельного изучения и умений выявления актуальных проблем в технологиях и биотехнологиях продуктов питания животного происхождения;
- приобретение опыта работы с литературными источниками и их систематизацией;
- усвоение приемов, методов и способов обработки литературных данных;
- овладение методикой представления и интерпретации результатов проведенных теоретических и практических исследований;
- формирование умений выбора темы исследования, определения цели, задач и составления плана магистерской диссертации;
- овладение способами представления итогов выполненной работы в виде сформулированной темы, составленного плана, систематизированного списка литературы и подбора современных информационных Интернет-ресурсов по теме.

Место практики в структуре образовательной программы.

Производственная практика (научно-исследовательская работа) входит в Блок 2 «Практики» раздел Б2.О.02(Н), относящийся к обязательной части ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная преддипломная практика проводится в 8 семестре и является логическим окончанием формирования опыта профессиональной деятельности, полученного обучающимся.

Способы проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков:

- выездная практика;
- стационарная практика.

Местом проведения практики в зависимости от поставленной цели могут быть учебные лаборатории вуза или промышленные предприятия и организации, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО Луганский ГАУ и предприятиями, организациями (независимо от их организационно-правовых форм), а

также ходатайствами с предприятий которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарная практика может осуществляться в лабораториях университета, во время которой под руководством ведущих преподавателей кафедры технологии мяса и мясопродуктов студенты проводят научно-исследовательскую работу.

Сроки практики устанавливаются в соответствии с ФГОС ВО и отражаются в календарном графике учебного процесса в учебном плане.

Основные навыки и компетенции, приобретенные в результате прохождения практики, необходимы для последующей подготовки к итоговой государственной аттестации, будут использованы в написании выпускной квалификационной работы и в практической деятельности.

2. Перечень планируемых результатов, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК.1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; иметь навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений.
		УК.1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования иметь навыки владения методологией анализа и систематизации информации
		УК.1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Знать: современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, позволяющие использовать различные варианты решения поставленных задач уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов, позволяющих оценить достоинства и недостатки конкретного варианта решения поставленной задачи иметь навыки владения современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов для достижения оптимального результата в поиске решения рассматриваемой задачи

		УК.1.4 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Знать: методики системного подхода для решения профессиональных задач уметь: Анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности иметь навыки применения оценки эффективности процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК.2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними	Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения; Уметь: анализировать задачи, выделяя их базовые составляющие и осуществлять их декомпозицию Владеть: методами и навыками анализа поставленных задач, выделения их базовых составляющих и осуществления их декомпозиции
		УК.2.2 Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	Знать: необходимые способы решения поставленных задач в рамках поставленной цели уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ; иметь навыки владения методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.
		УК.2.3 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Знать: методы планирования реализации поставленных задач в рамках реализации цели уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм иметь навыки владения методами планирования реализации задач в зоне своей ответственности
		УК.2.4. Осуществляет поиск необходимой информации для достижения задач проекта	Знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике задач проекта иметь навыки владения методологией анализа и систематизации информации
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК.6.1 Способен управлять временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знать: методы эффективного планирования времени; эффективные способы самообучения и критерии оценки успешности личности уметь: определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов иметь навыки управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

		УК.6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Знать: способы самоанализа и самооценки собственных сил и возможностей; стратегии личностного развития; уметь: планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач иметь навыки планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
		УК.6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития	Знать: эффективные способы самообучения и критерии оценки успешности личности уметь: реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития иметь навыки владения инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей
		УК.6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Знать: Основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда уметь: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории иметь навыки владения способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворения образовательных интересов и потребностей
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК.1.1. Грамотно применяет информационную и коммуникационную культуру, учитывая особенности производственных условий	Знать: один из иностранных языков и принципы построения грамотной устной и письменной речи уметь: профессионально изложить результаты исследования, подготовить доклад и выступить иметь навыки устной и письменной речи и письменной иностранной речи на уровне необходимом и достаточном для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК.1.2 Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач	Знать: методы и процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации; локальные сети и их использование в решении прикладных задач обработки данных; уметь: использовать глобальных компьютерных сетей; проводить анализ необходимой информации, технических показателей и результатов работы; иметь навыки владения методами поиска информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; основными приемами работы на компьютерах с прикладным программным обеспечением

		ОПК.1.3 Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	Знать: методы и процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации; локальные сети и их использование в решении прикладных задач обработки данных; уметь: пользоваться основными прикладными программами; самостоятельно расширять и углублять знания в области профессионально-ориентированных информационных технологий, применять программные продукты для обработки данных и информации с учетом требований информационной безопасности иметь навыки пользования средствами процедурного программирования, решать задачи, в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности, осуществлять обработку и анализ информации и представлять результаты расчетов в наглядной графической форме
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК.2..1 Знает и грамотно оперирует основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности уметь: пользоваться основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности иметь навыки пользования основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
		ОПК.2.2 Осуществляет выбор законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности уметь: грамотно проводить анализ поставленной профессиональной задачи и осуществлять выбор законов и методов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности иметь навыки правильно осуществлять выбор конкретных законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности

		ОПК.2.3 Демонстрирует умение применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	<p>Знать: методики исследований для оценки безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>уметь: проводить необходимые лабораторные исследования для оценки безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>иметь навыки правильно применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения оценки безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>
ОПК-3	Демонстрирует умение применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	ОПК.3.1 Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач	<p>Знать: классификацию современного технологического оборудования, применяемого в производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>уметь: применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p>
		ОПК.3.2 Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач	<p>Знать: основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности</p> <p>уметь: использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания</p> <p>иметь навыки владения знаниями по компоновки технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов</p>
		ОПК.3.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования	<p>Знать: требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования в производственных помещениях мясоперерабатывающих предприятий</p> <p>уметь: оценивать опасности, возникающие на рабочем месте и способы их устранения</p> <p>иметь навыки знаний для выявления и устранения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>

ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК.4.1 Знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Знать: основные понятия, термины и определения, объекты, субъекты, средства, методы; особенности в формировании технологических схем на стадии общей обработки сырья; общие процессы, лежащие в основе технологии производства продуктов животного происхождения, сущность и обоснование режимов этих процессов уметь: организовывать технологический процесс навыками производственных расчетов и составления отчетов, оценки эффективности технологических операций; формирования пооперационных технологических схем; иметь навыки владения основными методиками проведения анализа производства продуктов питания животного происхождения
		ОПК.4.2 Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами	знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса действующими техническими регламентами Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания иметь навыки владеть: технологическими схемами и режимами производства продукции, навыками организации и контроля технологического процесса
		ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Знать: принципы системы анализа рисков и критические точки контроля при технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения, а также методы и способы устранения данных рисков; уметь: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии системами контроля качества сырья и готовой продукции; иметь навыки владения приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производств; приемами и навыками, необходимыми для проведения мойки и дезинфекции технологического оборудования, применяемого при производстве продуктов животного происхождения
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК.5.1 Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения	Знать: состояние отрасли, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию уметь: производить материальные расчеты, определять основные характеристики состава и свойств сырья животного происхождения иметь навыки владения организации производства продукции из сырья животного происхождения

		ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла	Знать: основные понятия, категории, инструменты и методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения уметь: производить анализ качества, ассортимента и производства продуктов питания животного происхождения владеть: методологией контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения
		ОПК.5.3 Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	Знать: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях уметь: осуществлять контроль на всех стадиях технологического процесса в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности владеть навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
ПК-2	Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	ПК-2.1 Участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	Знать: методику вычисления норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения уметь: участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях владеть навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения

		ПК-2.2 Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов	Знать: методику вычисления норм расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов уметь: проводить расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) владеть навыками обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов с точки зрения экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-2.3 Создает план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест	Знать: нормы и методы планирования и организации технологии производства продуктов питания животного происхождения уметь: участвовать в разработке планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения владеть навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения
		ПК-2.4 Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования	Знать: методику расчёта производственной мощности и методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения уметь: применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения владеть навыками расчёта технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения с учетом производственной мощности предприятия
ПК-4	Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	ПК.4.1 Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения	Знать: фундаментальные основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения уметь: применять фундаментальные основы технологий при производстве продуктов питания животного происхождения иметь навыки владения знаниями в области физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья
		ПК.4.2 Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции	Знать: физико-химические, технологические и биотехнологические свойства сырья для производства качественной продукции уметь: Применять фундаментальные основы технологий при производстве продуктов питания животного происхождения иметь навыки владения организации технологического цикла производств продуктов питания животного происхождения

		ПК.4.3 технологический производства питания происхождения	Организует цикл продуктов животного	Знать: основные технологические операции и точки контроля при производстве продуктов животного происхождения Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения
--	--	---	--	---

3. Объём практики и ее продолжительность

Общая трудоемкость Производственной практики (научно-исследовательской работы) раздел Б2.В.02(Н) составляет 3 зачетных единицы 108 часов для очной и заочной форм обучения.

4. Содержание практики

Производственная практика является важнейшей частью подготовки квалифицированных специалистов и направлена на закрепление теоретических знаний, полученных студентами в стенах вуза. Производственная практика (научно-исследовательская работа) направлена на формирование первичных профессиональных навыков ведения самостоятельной научной работы; овладение способностью и готовностью применять знания современных методов исследований в своей работе; формирование и развитие навыков оформления и представления результатов выполненной работы.

4.1. Разделы практики (этапы практики)

1. Подготовительный этап

На данном этапе руководитель практики от университета проводит разъяснение практикантам их права и обязанности, информирует о целях и задачах практики; знакомит с настоящей Программой и требованиями по оформлению отчета об итогах прохождения практики и прилагаемых к нему материалах, а также выдает индивидуальное задание. Руководитель практики рекомендует практиканту литературу по вопросам, связанным с прохождением практики; консультирует по вопросам выполнения Программы, ведения дневника и сбора документов для отчета.

2. Ознакомительный этап

Мероприятия по оформлению практиканта. Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка организации. Составление с руководителем практики от организации (учреждения) календарного плана-графика.

3. Теоретический этап

Сбор материалов, их обработка с использованием современных технологий и интерпретация, применение знаний современных методов исследования и выполнение задания под руководством научного руководителя. Поиск объекта исследования. Посещение лекций, мастер-классов специалистов предприятий и научно-исследовательских организаций мясоперерабатывающей отрасли. Изучение, подбор научно-технической документации с целью углубленного исследования предметной области.

4. Научно-исследовательская работа

Теоретическое или экспериментальное исследование в рамках поставленных задач, включая математический (имитационный) эксперимент. Проведение экспериментальных работ с получением опытных образцов. Сбор, обработка, анализ полученных результатов; сравнение результатов исследования объекта разработки с отечественными и зарубежными аналогами;

определение достоверности полученных результатов. Систематизация фактического и литературного материала с целью оформления отчета по практике. Систематизация фактических данных по заданию.

5. Заключительный этап

Составление отчета о проделанной научно-исследовательской работе. Подготовка к научному семинару.

Требования к отчету по практике

Отчет по практике состоит из следующих разделов:

Титульный лист

Введение

Содержание

1. Объекты исследования (по заданию)

2. Методы и методики исследования (по заданию)

3. Экспериментальная часть (технологическая)

Заключение

Библиографический список

5. Форма отчетности и промежуточной аттестации

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по практике научно-исследовательской работы является дифференцированный зачёт. Дифференцированный зачёт проводится в виде составления и защиты отчета по практике. На следующий день после окончания практики, студент должен представить на кафедру руководителю составленный отчет. Сдача и защита отчета по практике принимается комиссией в составе руководителя и двух сотрудников кафедры.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств данной практики.

7. Учебно-методическое обеспечение практики

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Слесаренко Н. А. Методология научного исследования: учебное пособие / Н. А.Слесаренко, Е. Н. Борхунова, С. М. Борунова, С. В. Кузнецов [и др.]. - 3-е изд.,стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 268 с. https://e.lanbook.com/book/115664	Электронный ресурс
2.	Дрещинский В.А. Методология научных исследований: учебник для бакалавриата и магистратуры / В. А. Дрещинский. - 2-е изд., перераб. и доп. -Москва: Издательство Юрайт, 2017. — 324 с. // ЭБС Юрайт https://www.biblio-online.ru/bcode/402308 .	Электронный ресурс
3.	Юнусов Э. Ш., Пономарев В. Я. , Ежкова Г. О. Современные методы анализа мяса и мясopодуKтоB : учебное пособие / Э. Ш. Юнусов, В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова [и др.] ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 156 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258755 (дата обращения: 28.03.2023). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7882-1522-8. – Текст : электронный.	Электронный ресурс

7.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Антипова Л.В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст] : учебник / Л.В.Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов. – М.: Колос, 2001. – 376 с.
2.	Антипова Л.В. Технология производства полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд: учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А.Глотова И.А. Рогов. - М.: Колос, 2001. - 376 с
3.	Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность: учебное пособие / В. М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. -Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.-526 с

7.1.3. Периодические издания

Не предусмотрены

7.1.4. Методические указания по прохождению практики

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для прохождения практики

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	Википедия – свободная энциклопедия. [Электронный ресурс]. URL: https://ru.wikipedia.org/wiki (дата обращения: 20.08.2022).
2.	Всероссийский институт научной и технической информации [Электронный ресурс]. URL: http://elibrary.ru/defaultx.asp (дата обращения: 20.08.2022).
3.	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. URL: http://www2.viniti.ru
4.	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги. [Электронный ресурс]. URL: http://www.agro.ru/news/main.aspx
5.	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК. [Электронный ресурс]. URL: http://www.agroportal.ru
6.	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам» [Электронный ресурс]. URL: http://www2.viniti.ru/ http://window.edu.ru/catalog/

7.3. Средства обеспечения прохождения практики

7.3.1. Компьютерные обучающие и контролируемые программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Практика, самостоятельная работа	http://moodle.lnau.su	+	+	+

7.3.2. Аудио- и видеопособия

Не предусмотрены

7.3.3. Компьютерные презентации

Не предусмотрены

8. Описание материально-технической базы, необходимой для прохождения практики

№ п/п	Наименование предприятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов, баз данных и др.
1.	Мясоперерабатывающее предприятие	Лаборатория предприятия.
2.	Научно-исследовательское учреждение или подразделение учебного заведения	Наличие технологического оборудования, лаборатории для проведения исследования мяса и мясопродуктов.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по Производственной (научно-исследовательской) практике

Направление подготовки: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мяса и мясных продуктов

Уровень профессионального образования: бакалавриат

Год начала подготовки: 2023

Луганск, 2023

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК.1.1.Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач.	Подготовительный этап (ознакомление с перечнем поставленных задач и пр).	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности.	Ознакомительный этап (ознакомление с целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия (отрасли), видами деятельности и пр).	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений	Заключительный этап (систематизация фактического материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения поставленных задач в рамках научного мировоззрения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам	Ознакомительный этап (знание необходимых профессиональных ресурсов для поиска информации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	Ознакомительный этап (знание необходимых профессиональных ресурсов для поиска информации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками анализа и систематизации информации	Заключительный этап (систематизация фактического материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

						опрос	
		УК.1.3 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ, позволяющие использовать различные варианты решения поставленных задач	Ознакомительный этап (знание необходимых профессиональных ресурсов для поиска информации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов, позволяющих оценить достоинства и недостатки конкретного варианта решения поставленной задачи	Технологический этап (использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в решении технологических задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов для достижения оптимального результата в поиске решения рассматриваемой задачи	Заключительный этап (систематизация фактического материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.1.4 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методики системного подхода для решения профессиональных задач	Ознакомительный этап (поиск необходимой информации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности	Технологический этап (владеть методиками анализа и сбора технологической информации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками применения оценки эффективности процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности	Заключительный этап (систематизировать полученные данные и оформить отчет)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной	УК.2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ними		управленческого решения				
		Второй этап (продвину тый уровень)	Уметь: анализировать задачи, выделяя их базовые составляющие и осуществлять их декомпозицию	Технологический этап (искать пути наиболее грамотного выполнения поставленных технологических задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
		Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами и навыками анализа поставленных задач, выделения их базовых составляющих и осуществления их декомпозиции	Технологический этап (организация и выполнение всех технологических приемов, оценка качества их выполнения)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
	УК.2.2	Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: необходимые способы решения поставленных задач в рамках поставленной цели	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвину тый уровень)	уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ	Технологический этап (в процессе практики искать наиболее рациональные пути решения поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах	Заключительный этап (систематизация фактического материала, подготовка отчета и доклада)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	УК.2.3	Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы планирования реализации поставленных задач в рамках реализации цели	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвину тый уровень)	уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Технологический этап (уметь определить наиболее рациональные способы выполнения поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами планирования реализации задач в зоне своей ответственности	Заключительный этап (систематизация фактического материала,	Проверка ведения дневника, подготовки отчета,	Зачет

					подготовка отчета и доклада)	опрос	
		УК.2.4. Осуществляет поиск необходимой информации для достижения задач проекта	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам	Ознакомительный этап (поиск необходимой информации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике задач проекта	Технологический этап (при выполнении задач работает с современной научно-технической информацией)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть методологией анализа и систематизации информации	Заключительный этап (систематизация фактического материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК.6.1Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы эффективного планирования времени; эффективные способы самообучения и критерии оценки успешности личности	Ознакомительный этап (при получении задания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: определять задачи саморазвития и профессионального роста, распределять их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием их актуальности и определением необходимых ресурсов	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Заключительный этап (при составлении отчета)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		УК.6.2 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: способы самоанализа и самооценки собственных сил и возможностей; стратегии личностного развития	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: планировать свою жизнедеятельность на период обучения в образовательной организации приемами оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

	требований рынка труда	Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	УК.6.3 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: эффективные способы самообучения и критерии оценки успешности личности	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
Второй этап (продвинутый уровень)		уметь: реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
Третий этап (высокий уровень)		иметь навыки владения инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
	УК.6.4. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
Второй этап (продвинутый уровень)		уметь: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
Третий этап (высокий уровень)		иметь навыки владения способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворения образовательных интересов и потребностей	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	

1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК.1.1. Грамотно применяет информационную и коммуникационную культуру, учитывая особенности производственных условий	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: один из иностранных языков и принципы построения грамотной устной и письменной речи	Ознакомительный этап (при взаимодействии с сотрудниками организации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: профессионально изложить результаты исследования, подготовить доклад и выступить	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки устной и письменной речи и письменной иностранной речи на уровне необходимом и достаточном для решения задач профессиональной деятельности	Заключительный этап (при выступлении о результатах практики)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач	ОПК.1.2	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы и процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации; локальные сети и их использование в решении прикладных задач обработки данных;	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: использовать глобальных компьютерных сетей; проводить анализ необходимой информации, технических показателей и результатов работы;	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть методами поиска информацией в глобальных и локальных компьютерных сетях; основными приемами работы на компьютерах с прикладным программным обеспечением	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности	ОПК.1.3	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы и процессы сбора, передачи, обработки и накопления информации; локальные сети и их использование в решении прикладных задач обработки данных;	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: пользоваться основными прикладными программами; самостоятельно расширять и углублять знания в области профессиональноориентированных	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций,	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

				информационных технологий, применять программные продукты для обработки данных и информации с учетом требований информационной безопасности	поставленных задач)		
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки пользования средствами процедурного программирования, решать задачи, в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности, осуществлять обработку и анализ информации и представлять результаты расчетов в наглядной графической форме	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК.2..1 Знает и грамотно оперирует основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)		
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: пользоваться основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)		
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки пользования основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)		
		ОПК.2.2 Осуществляет выбор законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)		
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: грамотно проводить анализ поставленной профессиональной задачи и осуществлять выбор законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)		

				деятельности			
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки правильно осуществлять выбор конкретных законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной деятельности	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)		
		ОПК.2.3 Демонстрирует умение применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методики исследований для оценки безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)		
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: проводить необходимые лабораторные исследования для оценки безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)		
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки правильно применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения оценки безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)		
ОПК-3	Демонстрирует умение	ОПК.3.1	Первый этап	Знать: классификацию современного	Ознакомительный этап	Проверка ведения	Зачет

	применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач	Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач	(пороговый уровень)	технологического оборудования, применяемого в производстве продуктов питания животного происхождения	(определяет круг задач в рамках практической подготовки)	дневника, подготовки отчета, опрос	
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	ОПК.3.2 Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
		Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владения знаниями по компоновки технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	Заключительный этап (при составлении отчета, систематизации полученного материала)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
	ОПК.3.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: требования техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования в производственных помещениях мясоперерабатывающих предприятий	Ознакомительный этап (при прохождении инструктажей по технике безопасности)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
		Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: оценивать опасности, возникающие на рабочем месте и способы их устранения	Технологический этап (на всех этапах участия в выполнении технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	

		оборудования	Третий этап (высокий уровень)	Владеть знаниями для выявления и устранения проблем, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК.4.1 Знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные понятия, термины и определения, объекты, субъекты, средства, методы; особенности в формировании технологических схем на стадии общей обработки сырья; общие процессы, лежащие в основе технологии производства продуктов животного происхождения, сущность и обоснование режимов этих процессов	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: организовывать технологический процесс навыками производственных расчетов и составления отчетов, оценки эффективности технологических операций; формирования пооперационных технологических схем;	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций, поставленных задач)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть основными методиками проведения анализа производства продуктов питания животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	ОПК.4.2 Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами	Первый этап (пороговый уровень)	знать: технологический процесс производства продукции, методы организации технологического процесса действующими техническими регламентами	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
		Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять принципы организации и осуществления технологического процесса производства продуктов питания	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
		Третий этап (высокий)	владеть: техническими схемами и режимами производства продукции,	Заключительный этап (при составлении	Проверка ведения дневника,	Зачет	

			уровень)	навыками организации и контроля технологического процесса	отчета, подготовке доклада, выступления)	подготовки отчета, опрос	
		ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы системы анализа рисков и критические точки контроля при технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения, а также методы и способы устранения данных рисков;	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
	Второй этап (продвинутый уровень)		уметь: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии системами контроля качества сырья и готовой продукции;	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
	Третий этап (высокий уровень)		владеть приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производств; приемами и навыками, необходимыми для проведения мойки и дезинфекции технологического оборудования, применяемого при производстве продуктов животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК.5.1 Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: состояние отрасли, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: производить материальные расчеты, определять основные характеристики состава и свойств сырья животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владения организации производства продукции из сырья животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		ОПК.5.2. Определяет,	Первый этап (пороговый уровень)	знать: основные понятия, категории, инструменты и методы контроля	Ознакомительный этап (определяет круг задач	Проверка ведения дневника,	Зачет

		анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла	уровень)	качества и и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	в рамках практической подготовки)	подготовки отчета, опрос	
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: производить анализ качества, ассортимента и производства продуктов питания животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	владеть: методологией контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		ОПК.5.3 Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: осуществлять контроль на всех стадиях технологического процесса в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	владеть навыками проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
ПК-4	Способен применять основы технологий в производстве продуктов питания животного	ПК.4.1 Владеет основами технологий продуктов питания	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Фундаментальные основы технологий в производстве продуктов питания животного происхождения	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

	происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	животного происхождения	Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: Применять фундаментальные основы технологий при производстве продуктов питания животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владения знаниями в области физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
		ПК.4.2 Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: физико-химические, технологические и биотехнологические свойства сырья для производства качественной продукции	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
			Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: Применять фундаментальные основы технологий при производстве продуктов питания животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
			Третий этап (высокий уровень)	иметь навыки владения организации технологического цикла производств продуктов питания животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
		ПК.4.3 Организует технологический цикл производства продуктов питания животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные технологические операции и точки контроля при производстве продуктов животного происхождения	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: уметь организовывать мероприятия по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: принципами организации мероприятий по планированию, контролю и оценки качества выполнения технологических операций при производстве продуктов животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет		
		ПК-2	Способен планировать	ПК-2.1 Участвует в	Первый этап	Знать: методику вычисления норм	Ознакомительный этап	Проверка ведения	Зачет

<p>работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>	<p>разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>(пороговый уровень)</p>	<p>времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>(определяет круг задач в рамках практической подготовки)</p>	<p>дневника, подготовки отчета, опрос</p>	
		<p>Второй этап (продвинутый уровень)</p>	<p>уметь: почувствовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)</p>	<p>Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос</p>	<p>Зачет</p>
		<p>Третий этап (высокий уровень)</p>	<p>владеть навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)</p>	<p>Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос</p>	<p>Зачет</p>
	<p>ПК-2.2 Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>	<p>Первый этап (пороговый уровень)</p>	<p>Знать: методику вычисления норм расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>	<p>Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)</p>	<p>Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос</p>	<p>Зачет</p>
		<p>Второй этап (продвинутый уровень)</p>	<p>уметь: проводить расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии)</p>	<p>Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)</p>	<p>Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос</p>	<p>Зачет</p>
		<p>Третий этап (высокий уровень)</p>	<p>владеть навыками обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов с точки зрения экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)</p>	<p>Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос</p>	<p>Зачет</p>
	<p>ПК-2.3 Создает план работы по размещению</p>	<p>Первый этап (пороговый уровень)</p>	<p>Знать: нормы и методы планирования и организации технологии производства продуктов питания</p>	<p>Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической</p>	<p>Проверка ведения дневника, подготовки</p>	<p>Зачет</p>

		оборудования, технического оснащению организации рабочих мест	и	животного происхождения	подготовки)	отчета, опрос		
				Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: почувствовать в разработке планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
				Третий этап (высокий уровень)	владеть навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		ПК-2.4 Рассчитывает производственные мощности загрузки оборудования	и	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методику расчёта производственной мощности и методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	Ознакомительный этап (определяет круг задач в рамках практической подготовки)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
				Второй этап (продвинутый уровень)	уметь: анализировать условия и режимы работы технологических машин и механизмов, оценивать уровень автоматизации и механизации производства с учетом производственных мощностей предприятия	Технологический этап (на всех этапах выполнения технологических операций)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
				Третий этап (высокий уровень)	владеть навыками расчёта технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения с учетом производственной мощности предприятия	Заключительный этап (при составлении отчета, подготовке доклада, выступления)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

**2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЯ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1	Зачет (отчет о практике)	Письменная работа, характеризующая получение знаний, умений и овладение навыками в процессе прохождения практики	Перечень компонентов, которые должны быть отражены в отчете	Комплект документов полный. Цель практики выполнена полностью или сверх того: полноценно отработаны и применены на практике три и более профессиональные компетенции (представлены многочисленные примеры и результаты деятельности). Замечания от организации отсутствуют, а работа студента оценена на «отлично». Студент аргументировано и убедительно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, не имеется дефектов в соответствии отчета стандарту подготовки, что свидетельствует о полной сформированности у студента надлежащих компетенций.	Оценка «Отлично» (5)
				Комплект документов полный. Цель практики выполнена почти полностью: частично отработаны и применены на практике три и менее профессиональные компетенции. Незначительные замечания от представителей организации, а работа студента оценена на «хорошо». Студент убедительно и уверенно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, однако имеются несущественные дефекты в соответствии отчета стандарту подготовки, что свидетельствует о сформированности у студента надлежащих компетенций.	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				<p>Комплект документов полный, но некоторые документы не подписаны или заверены недолжным образом. Цель практики выполнена частично: недостаточно отработаны и применены на практике три и менее профессиональные компетенции. Высказаны критические замечания от представителей организации, а работа студента оценена на «удовлетворительно». Студент отвечал неполно, неуверенно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, однако имеются существенные дефекты в соответствии отчета стандарту подготовки, что свидетельствует о недостаточной сформированности у студента надлежащих компетенций.</p>	<p>Оценка «Удовлетворительно» (3)</p>
				<p>Комплект документов неполный. Цель практики выполнена эпизодически: не отработаны или некачественно применены на практике профессиональные компетенции (примеры и результаты деятельности отсутствуют). Высказаны серьёзные замечания от представителей организации, а работа студента оценена на «неудовлетворительно». Отчет по практике представлен в срок, однако является неполным и не соответствует стандарту подготовки, что свидетельствует о несформированности у студента надлежащих компетенций.</p> <p>Или студент практику не прошел по неуважительной причине. Студент не представил отчётных документов.</p>	<p>Оценка «Неудовлетворительно» (2)</p>

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Во время прохождения производственной (научно-исследовательской) практики текущий контроль прохождения практики осуществляет, прежде всего, руководитель практики от предприятия (организации, учреждения).

Руководитель практики от университета лично при посещении базы практики или в дистанционной форме посредством мобильной связи, интернет-ресурсов контролирует процесс прохождения практики и оценивает знания, умения и навыки, характеризующие этапы формирования компетенций.

Примерные вопросы для текущего опроса:

1. Какова тематика данной исследовательской работы?
2. Почему была выбрана эта тема исследований? Ее актуальность.
3. Какие методы научного исследования вам известны?
4. Что такое аналитический метод исследования?
5. Как можно обобщить результаты научных исследований?
6. Что такое статья, тезис, доклад? В чем заключается их отличие?
7. Что такое патент и какова процедура его оформления?
8. Какое исследовательское оборудование Вы используете в своей практике? Для чего оно предназначено?
9. В чем заключается постановка эксперимента и какие виды эксперимента вы знаете?
10. Какие формы выражения результатов эксперимента вы используете в своей практике?
11. Какие способы обработки экспериментальных данных вам известны?
12. Какой нормативно-технической документацией вы пользовались во время прохождения практики?

Оценочные средства для проведения промежуточного контроля

Практика завершается написанием отчета и его защитой. В последнюю неделю производственной практики студент составляет письменный отчет и в течение 10 дней после начала занятий сдает руководителю на проверку вместе с дневником, заверенным подписью руководителя и печатью организации (учреждения).

Зачет по практике выставляется на основании отчета, отзыва и оценке работы студента на практике от руководителя практики на предприятии, отзыва руководителя практики от высшего учебного заведения о прохождении студентом практики и выступления студента на защите.

Отчет может быть выполнен машинописным способом и распечатан на одной стороне стандартного листа, иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, фотографиями и т. д.

Отчет о выполнении программы производственной (научно-исследовательской) практики составляется на основании дневника, прилагаемого к отчету, и полученной в организации (учреждении) информации в период практики.

Дневник должен содержать ежедневные записи о выполненной работе практикантом и подробные сведения о проводимых на предприятии (организации, учреждении) технологических процессах, и полученной информации, относящейся к технологической деятельности.

Дневник по практике должен быть заверен печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации.

Отчет должен включать:

- Титульный лист.
- Содержание с указанием страниц разделов и изучаемых вопросов.
- Описательную часть, где раскрываются необходимые вопросы.
- Освещение работ, выполнявшихся практикантом в период практики.
- Выводы о прошедшей практике и замечания.

В описательной части должны быть освещены следующие вопросы:

1. Объекты исследования (по заданию)
2. Методы и методики исследования (по заданию)
3. Экспериментальная часть (технологическая)

Заключение

Библиографический список

Отчет о производственной (научно-исследовательской) практике защищается на заседании кафедры. Оценка по практике ставится на основании отчета, отзыва и оценке работы студента на практике от руководителя практики на предприятии, отзыва руководителя практики от высшего учебного заведения о прохождении студентом практики и выступления студента на защите. Защищая отчет, студент кратко докладывает о ходе практики, делает выводы и дает предложения по улучшению технологического процесса, указывает недостатки и предложения по проведению производственной практики.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Текущий контроль осуществляет руководитель практики от предприятия и руководитель практики от университета при посещении базы практики или в дистанционной форме посредством мобильной связи и интернет-ресурсов.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачета. Зачет проводится в форме индивидуального собеседования (защиты) на заседании кафедры. Каждый обучающийся отвечает на вопросы преподавателей и присутствующих студентов о содержании практики и представляет составленные им отчетные документы. Дневник по практике должны быть заверены печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации.