

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:38:11
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

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 » 06 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная технологическая практика

для направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
магистерская программа Технология молока и молочных продуктов

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Форма обучения – очная, заочная

Луганск, 2023

Рабочая программа практики 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 № 937.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу практики:

Старший преподаватель _____ В.Н. Шалевская

Рабочая программа практики рассмотрена на заседании кафедры технологии молока и молокопродуктов (протокол № 11 от 15.05.2023).

Заведующий кафедрой _____ В.П. Лавицкий

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 _____ В.П. Лавицкий

Зав. учебно-производственных практик _____ И.В. Скворцов

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

Цель прохождения учебной технологической практики: получение первичных профессиональных умений и навыков путем непосредственного участия студентов в выполнении технологических операций во время работы на рабочих местах в период практики, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности; углубление и расширение теоретических знаний по специальным дисциплинам в соответствии с направлением подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» путем изучения технологии, техники, организации промышленного производства отрасли. Закрепление теоретических знаний, полученных в процессе изучения дисциплин: «Управление качеством продукции», Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом», «История и философия науки», «Научные основы технологии продуктов из сырья животного происхождения», «Биотехнологические переработки лечебно-профилактических препаратов», «Технология биологически активных веществ».

Практика закрепляет знания и умения, приобретаемые в результате освоения теоретических курсов дисциплин, вырабатывает практические навыки и способствует комплексному формированию общепрофессиональных компетенций обучающихся.

Основными задачами прохождения учебной технологической практики являются:

- 1) ознакомление с общей характеристикой предприятия;
- 2) ознакомление с деятельностью основных производственных цехов предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, экономическими показателями;
- 3) изучение работы вспомогательных цехов предприятия;
- 4) освоение технических характеристик оборудования;
- 5) практическое освоение современных методов контроля и управления качеством, а также санитарной обработки;
- 6) ознакомление с мероприятиями по обеспечению безопасности труда и защите окружающей среды.

Место практики в структуре образовательной программы.

Учебная технологическая практика является обязательным разделом ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и представляет собой одну из форм организации образовательного процесса, непосредственно ориентированного на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная технологическая практика входит в обязательную часть, по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов.

Учебная технологическая практика проводится во 2 семестре.

Учебная технологическая практика проводится в структурных подразделениях ФГБОУ ВО ЛГАУ – лаборатории кафедры технологии молока и молокопродуктов университета;

в ООО «Молпромсервис», ООО «Луганский хладокомбинат» .

Практика в сторонних организациях основывается на договорах, в соответствии с которыми студентам предоставляются места практики, а также оказывается организационная и информационно-методическая помощь в процессе прохождения практики. Студенты могут самостоятельно предлагать места прохождения практики. В этом случае от вуза в соответствующую организацию направляется письмо-ходатайство.

Студент начинает прохождение практики только после официального подтверждения согласия организации (предприятия). При наличии вакантных должностей студенты могут зачисляться на них, если выполняемая работа соответствует требованиям программы практики.

Практика проводится стационарным и выездным способом.

Сроки практики устанавливаются в соответствии с ГОС ВО и отражаются в 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 БЗ.01(Г) и в практической деятельности.

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

Коды компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует навыки в разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентоспособной продукции	Знать: один из иностранных языков и принципы построения грамотной устной и письменной речи
			Уметь: профессионально изложить результаты исследования, подготовить доклад и выступление на международной конференции на иностранном языке
			Владеть: навыками устной и письменной иностранной речи на уровне необходимом и достаточном для решения задач профессиональной деятельности.
		ОПК-1.2 Выстраивает инновационную политику предприятия	Знать: состояние и перспективы развития предприятия
			Уметь: определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающих влияние на состояние и перспективы развития предприятия
			Владеть: способностью выстраивать инновационную политику предприятия
		ОПК-1.3 Оценивает и осуществляет выбор концептуального подхода развития предприятия	Знать: стратегию и инновационную политику предприятия
			Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

Коды	Формулировка	Индикаторы достижения	Планируемые результаты
			Владеть: вопросами организации и управления создания и освоением новой техники и технологии на производстве
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Знает современные подходы производства продуктов питания, опираясь на отечественный и мировой опыт	Знать: этические нормы поведения личности, основные принципы работы в научных группах и малых коллективах.
			Уметь: формулировать конкретные задачи и план действий по реализации поставленных целей, проводить исследования, направленные на решение поставленной задачи в рамках научного коллектива, анализировать и представлять полученные при этом результаты.
			Владеть: систематическими знаниями по выбранной направленности подготовки, навыками проведения исследовательских работ по предложенной теме в составе научного коллектива.
		ОПК-2.2 Применяет на практике современные тенденции производства пищевой продукции	Знать: технологию производства и методы ведения технологических процессов производства пищевой продукции
			Уметь: применять на практике современные технологии производства пищевой продукции
			Владеть: методами проведения процессов производства стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции
		ОПК-2.3 Совершенствует технологические процессы производства продукции различного назначения	Знать: структуру проведения технологических процессов производства продукции различного назначения
			Уметь: применять современные технологии совершенствования технологического процесса производства продукции различного назначения

Коды	Формулировка	Индикаторы достижения	Планируемые результаты
			Владеть: способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности

3. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость учебной технологической практики составляет 3 зачетных единицы, 108 часов (2 недели).

4. Содержание практики

1 неделя

Обзорная экскурсия с целью общего знакомства с предприятием. Ознакомление с целями, задачами, сферой деятельности, историей развития предприятия, видами продукции. (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.)

Инструктаж по технике безопасности. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия. Составление с руководителем практики от предприятия календарного графика. (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.)

Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству основного и вспомогательного сырья. (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.)

Первичная обработка сырья, типы и марки технологического оборудования. Организация технологического процесса. (Оформление собранных материалов в виде отчета по практик. Выводы и предложения.)

2 неделя

Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой оборудования. (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.)

Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая входной контроль, контроль технологических процессов производства и контроль готовой продукции. (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.)

Ознакомление с работой производственной лаборатории. (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.)

Сбор информации, анализ данных. (Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.)

Оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения.

Обучающийся получает индивидуальное задание на практику. Содержание индивидуального задания соответствует по содержанию основным пункта 4 настоящей программы.

5. Форма отчетности и промежуточной аттестации:

По результатам учебной технологической практики проводится зачет путем публичной защиты отчетов по практике. Требования к отчёту по практике приведены в методических рекомендациях по прохождению учебной ознакомительной практики.

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	Мазеева, И. А. Общие принципы переработки сырья животного происхождения : учебное пособие / И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 186 с. — ISBN 978-5-8353-2753-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/172668 (дата обращения: 04.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс
2	Мартемьянова, А. А. Технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / А. А. Мартемьянова, Ю. А. Козуб. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 134 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143200 (дата обращения: 24.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс

7.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1	Шарафутдинов Г. С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства [Электронный учебник] : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н.А. Балакирев, Р. Р. Шайдуллин [и др.]. - Лань, 2019 - 624 с. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113611
2	Забодалова, Л. А. Технология цельномолочных продуктов и мороженого : учебное пособие для вузов / Л. А. Забодалова, Т. Н. Евстигнеева. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-7452-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160132 (дата обращения: 24.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Венецианский А. С. Технология производства функциональных продуктов питания [Электронный учебник] : учебно-методическое пособие / А. С. Венецианский, . О.Ю. Мишина. - Волгоградский ГАУ, 2014 - 80 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=76609

7.1.3. Периодические издания

Не предусмотрены

7.1.4. Методические указания по прохождению практики

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1	Власов А.В., Шалевская В.Н., Украинцева Ю.С., Лаго М.Е., Гринько Д.А. Методические указания по прохождению учебной технологической практики для студентов 1 курса очной и заочной формы обучения образовательно-квалификационного уровня «магистр» по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» - Луганск: ГОУ ЛНР ЛНАУ, 2018. - 14 с

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.	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU. [Электронный ресурс]. Режим доступа: https://elibrary.ru/defaultx.asp (дата обращения: 20.01.2022).

7.3. Средства обеспечения прохождения практики

7.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Практические	Система дистанционного обучения Moodle	+	+	+

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 оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	Т-201 – лаборатория технологии молока и молочных продуктов; учебно-научная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации и самостоятельной работы	Персональный компьютер – 1 шт., весы технические – 1 шт., весы – 4 шт., вискозиметр – 1 шт., иономер – 1 шт., микроскоп – 2 шт., маслобойка – 1 шт., прибор Журавлевой – 1 шт. рефрактометр – 2 шт., рН – метр – 1 шт., ксерокс Canon – 1 шт., стерилизатор – 1 шт., термостат – 1 шт., холодильник – 2 шт., центрифуга – 3 шт., шкаф сушильный – 3 шт., вентилятор – 1 шт., йогуртница – 1 шт., мороженица – 1 шт., печка электрическая – 2 шт., прибор Экомилк – 1 шт., сепаратор молочный – 1 шт., сканер – 1 шт., хлебопечь – 1 шт., бойлер – 1 шт., шкаф – 3 шт., сушилка – 1 шт., вешалка – 1 шт., огнетушитель – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., набор столов – 1

Лист изменений программы практики

[illegible]

Приложение 2

Лист периодических проверок программы практики

[illegible]

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по практике (модулю) учебной технологической

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология молока и молочных продуктов

Уровень профессионального образования: магистр

Год начала подготовки: 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 модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует навыки в разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентоспособной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: один из иностранных языков и принципы построения грамотной устной и письменной речи	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: профессионально изложить результаты исследования, подготовить доклад и выступление на международной конференции на иностранном языке	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками устной и письменной иностранной речи на уровне необходимом и достаточном для решения задач профессиональной деятельности.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-1.2 Выстраивает инновационную политику	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: состояние и перспективы развития предприятия	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачёт

Код контро- лируемой компе-	Формулировка контролируемо	Индикаторы достижения предприятия	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						отчета, опрос	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающих влияние на состояние и перспективы развития предприятия	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью выстраивать инновационную политику предприятия	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-1.3 Оценивает и осуществляет выбор концептуального подхода развития предприятия	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: стратегию и инновационную политику предприятия	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие материальными и	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции			
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: вопросами организации и управления создания и освоением новой техники и технологии на производстве	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Знает современные подходы производства продуктов питания, опираясь на отечественный и мировой опыт	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: этические нормы поведения личности, основные принципы работы в научных группах и малых коллективах.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: формулировать конкретные задачи и план действий по реализации поставленных целей, проводить исследования, направленные на решение поставленной задачи в рамках научного коллектива, анализировать и представлять	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контро- лируемой компе-	Формулировка контролируемого	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				полученные при этом результаты.			
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: систематическими знаниями по выбранной направленности подготовки, навыками проведения исследовательских работ по предложенной теме в составе научного коллектива.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Первый этап (пороговый уровень)	Знать: технологию производства и методы ведения технологических процессов производства пищевой продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-2.2 Применяет на практике современные тенденции производства пищевой продукции	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять на практике современные технологии производства пищевой продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами проведения процессов производства стандартных испытаний по	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета,	Зачёт

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции		опрос	
		ОПК-2.3 Совершенствует технологические процессы производства продукции различного назначения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: структуру проведения технологических процессов производства продукции различного назначения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять современные технологии совершенствования технологического процесса производства продукции различного назначения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Отчет по 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	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				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.	
				Комплект документов полный, но некоторые документы не подписаны или заверены должным 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.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Комплект документов неполный. Цель практики выполнена эпизодически: не отработаны или некачественно применены на практике профессиональные компетенции (примеры и результаты деятельности	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				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. Или студент практику не прошел по неуважительной причине. Студент не представил отчётных документов.	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Во время прохождения учебной технологической практики текущий контроль прохождения практики осуществляет руководитель практики от предприятия.

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.

Вопросы для опроса

1. Оценка качества и безопасности выпускаемой новой продукции
2. Программа производственного контроля предприятия
3. Организация контроля качества продукции (услуг) на предприятии
4. Факторы, влияющие на качество молочной продукции.
5. Факторы, влияющие на продолжительность хранения молочной продукции.
6. Режимы и условия хранения молочной продукции

Оценочные средства для проведения промежуточного контроля

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

Дифференцированный зачет по практике выставляется на основании отчета, отзыва руководителя, заключения руководителя практики от предприятия 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 технологической практики составляется на основании дневника, прилагаемого к отчету, и полученной на предприятии информации в период практики.

Дневник должен содержать ежедневные записи о выполненной работе практикантом и подробные сведения о проводимых на предприятии технологических процессах.

Дневник, отчет по практике должны быть заверены печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации.

Перечень компонентов, которые должны быть отражены в отчете:

Титульный лист

Введение

Общая часть

Выводы.

Список литературы.

Приложение.

На защиту практики выносят вопросы по содержанию отчета. Комиссия, с целью обеспечения объективности и качества оценки имеет право задавать иные вопросы, относящиеся к специфике практики

Отчет об учебной технологической практике защищается на заседании кафедры. Оценка по практике ставится на основании отчета, отзыва дипломного руководителя, заключения руководителя практики от предприятия и выступления студента на защите. Защищая отчет, студент кратко докладывает о ходе практики, делает выводы и дает

предложения по улучшению состояния работы предприятия, указывает недостатки и предложения по проведению преддипломной 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 в форме презентации. Дневник, отчет по практике должны быть заверены печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации