

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 06.08.2025 09:17:50
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» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная технологическая практика

(вид практики)

для направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 937.

Рабочая программа практики Производственная технологическая для обучающихся очной и заочной форм обучения по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерской программа Технология мяса и мясных продуктов

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. тех. наук, доцент _____ А.А. Малич

канд. тех. наук, доцент _____ А.Е. Максименко

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 _____ **А.Е. Максименко**

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

Целью производственной технологической практики магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» является формирование и развитие профессиональных знаний, овладение необходимыми профессиональными компетенциями по избранному направлению подготовки, на основе приобретения практического опыта, закрепление полученных знаний, компетенций и навыков научно-практической деятельности, а также сбор, анализ и обобщение фактического материала, разработка оригинальных методических предложений и научных идей для подготовки магистерской диссертации, получение навыков самостоятельной научно-практической работы и непосредственное участие в научно-производственной работе коллективов мясоперерабатывающих предприятий.

Основными задачами производственной технологической практики магистрантов являются:

- фактическое ознакомление магистрантов с опытом работы предприятия и проведением на его базе научно-исследовательской работы;
- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания животного происхождения, анализа и контроля качества и безопасности пищевых продуктов;
- обучение организации системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе нормативной документации;
- изучение опыта применения и возможностей интенсификации и оптимизации технологических процессов, а также современных технологий и оборудования с целью обеспечения качества и безопасности продукции в реальных условиях;
- сбор, обработка, анализ и систематизация информации для экспериментального апробирования в условиях конкретного предприятия;
- приобретение современных знаний в области диагностирования проблем управления качеством и формирования эффективных управленческих решений в организационной, инновационной сферах деятельности предприятия;
- формирование навыков использования передовых технологий и способов оптимизации технологических процессов;
- приобретение навыков самостоятельной исследовательской работы;
- закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных магистрантами в процессе обучения;
- приобретение конкретных знаний по решению управленческих и организационных задач в производственных структурах;
- технико-экономическое обоснование мероприятий, направленных на совершенствование технологии, повышение эффективности и конкурентоспособности предприятия;
- подбор материала для подготовки научных докладов, а также дальнейшего обоснованного выбора темы магистерской диссертации.

В отчете по производственной технологической практике должны быть освещены следующие вопросы:

- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания животного происхождения;
- организация мероприятий по повышению эффективности использования сырья-

вых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;

- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;
- разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов питания животного происхождения, позволяющих повысить производительность труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе международных стандартов НАССР и ISO, анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов.

Место практики в структуре образовательной программы

Производственная технологическая практика является обязательным разделом ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерской программе Технология мяса мясных продуктов и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Производственная технологическая практика входит в блок Практики обязательной части по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса мясных продуктов

Производственная технологическая практика проводится во 2 семестре и является продолжением формирования опыта профессиональной деятельности, полученного обучающимся.

Производственная технологическая практика проводится на кафедре технологии мяса и мясопродуктов факультета пищевых технологий, специализированных лабораториях университета и ведущих предприятиях мясоперерабатывающей отрасли: ООО «Луганский мясокомбинат», ТМ «Луганские деликатесы»; ООО «Сельхозсервис», ТМ «Smachnoff»; ФЛП Привалова Н.К. ТМ «Семь морей»; ФЛП Макухина ТМ «Гайдамаки».

Практика проводится стационарным или выездным способами.

Сроки практики устанавливаются в соответствии с ФГОС 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 и в практической деятельности.

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Основная идея практики заключается в формировании умений, связанных с производственной деятельностью.

Практика должна способствовать процессам развития личности магистранта, переключению на новый вид производственной деятельности, усвоению общественных норм, ценностей профессии, а также формированию персональной деловой культуры будущих магистров. Она базируется на результатах комплексного освоения всех дисциплин учебного плана, предшествующих проведению производственной практики.

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести практические навыки, умения, компетенции, в соответствии с видом профессиональной деятельности на практике:

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1. Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологические решения	Знать: риски при нарушении технологического процесса производства мясных продуктов уметь: оценивать риски при нарушении технологического процесса производства мясных продуктов, используя инновационные технологические решения иметь навыки оценки рисков технологического процесса производства мясных продуктов, используя инновационные технологические решения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.2. Управляет качеством процесса и продукции	Знать: качественные показатели процесса производства мясных продуктов готовой продукции уметь: управлять качеством процесса производства мясных продуктов и готовой продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений иметь навыки управления качеством процесса производства мясных продуктов и готовой продукции
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.3. Применяет новые высокотехнологические решения для эффективного здорового и ресурсосбережения	Знать: высокотехнологические решения для управления качеством процесса производства мясных продуктов и эффективного здорового и ресурсосбережения уметь: применять новые высокотехнологические решения для управления качеством процесса производства мясных продуктов и эффективного здорового и ресурсосбережения иметь навыки применения новых высокотехнологических решений для эффективного здорового и ресурсосбережения
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1. Использует методы моделирования продуктов питания из сырья животного происхождения для детерминированных групп	Знать: методы моделирования мясных продуктов питания для детерминированных групп населения уметь: использовать методы моделирования мясных продуктов питания для детерминированных групп населения иметь навыки использования методов моделирования мясных продуктов питания для детерминированных групп населения

		населения	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.2. Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Знать: методы проектирования технологических процессов производства мясных продуктов уметь: использовать методы проектирования технологических процессов производства мясных продуктов иметь навыки использования методов проектирования технологических процессов производства мясных продуктов
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.3. Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания	Знать: стратегию апробации и внедрения разработанных мясных продуктов питания уметь: выстраивать стратегию апробации и внедрения разработанных мясных продуктов иметь навыки использования методов апробации разработанных мясных продуктов
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК-6.1. Выстраивает модель образовательной траектории с учетом прорывных технологий в автоматизации и роботизации	Знать: модель образовательной траектории уметь: выстраивать модель образовательной траектории с учетом прорывных технологий в автоматизации и роботизации иметь навыки применения модели образовательной траектории с учетом прорывных технологий в автоматизации и роботизации
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК-6.2. Участвует в проектировании образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности	Знать: принципы проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности уметь: проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности иметь навыки участия в проектировании образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК-6.3. Разрабатывает материалы для научно-методического обеспечения образовательного процесса	Знать: структуру образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности уметь: разрабатывать материалы для научно-методического обеспечения образовательного процесса иметь навыки разработки материалов для научно-методического обеспечения образовательного процесса

	методическое-обеспечение для их реализации	тельного процесса	
ПК-1	Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	ПК-1.1. Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Знать: принципы проектирования технологических циклов производства мясных продуктов питания уметь: проектировать технологические циклы производства мясных продуктов питания иметь навыки применения принципов проектирования технологических циклов производства мясных продуктов питания
ПК-1	Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами.	ПК-1.2. Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности предприятия	Знать: нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия уметь: обосновывать нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия иметь навыки применения норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия
ПК-1	Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами.	ПК-1.3. Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Знать: матрицы оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания уметь: предлагать матрицы оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания иметь навыки осуществления оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания
ПК-2	Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья жи-	ПК-2.1. Применяет навыки стратегического управления в технологических процессах производ-	Знать: принципы стратегического управления в технологических процессах производства мясных продуктов питания уметь: применять навыки стратегического управления в технологических процессах производства мясных продуктов питания иметь навыки стратегического управления в технологических процессах производства мяс-

	вотного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов	ства	ных продуктов питания
ПК-2	Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых	ПК-2.2. Создает рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Знать: категории составных частей рецептур мясных продуктов питания с заданными свойствами уметь: создавать рецептуры мясных продуктов питания с заданными свойствами иметь навыки создания рецептур мясных продуктов питания с заданными свойствами
ПК-2	Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых	ПК-2.3. Оценивает научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	Знать: научные разработки прогрессивных технологий мясных продуктов питания уметь: оперировать научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий мясных продуктов питания иметь навыки применения научных знаний для внедрения прогрессивных технологий мясных продуктов питания

3. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость практики составляет 12 зачетных единиц, 432 часа (8 недель).

4. Содержание практики

Производственная практика является важнейшей частью подготовки квалифицированных специалистов и направлена на закрепление теоретических знаний, полученных магистрантами в стенах вуза, путем изучения опыта работы предприятий, учреждений, организаций, овладения производственными навыками и передовыми методами труда по специальности, приобретения знаний основ производственных отношений и принципов управления с учетом технических, финансовых и человеческих факторов.

Организационный этап проводится в ВУЗе и на предприятии и заключается в проведении различного рода инструктажей, в том числе по технике безопасности, прохождении медицинской комиссии и оформлении медицинской справки установленного образца (если это требуется по месту прохождения практики); получение на кафедре программы и дневника практики.

Магистранту вручается перечень документов и данных, которые необходимо взять с собой: паспорт, студенческий билет.

Практиканты обеспечиваются необходимым комплектом методических материалов (выписка из приказа по практике (при необходимости - письмо руководителю предприятия), дневник, положение о практике, программа практики, учебно-методические пособия и др.).

С магистрантами проводится инструктаж по ведению дневника практик, в котором в графике прохождения практики должно быть учтено время на составление отчета и его защиту.

Руководитель практики от кафедры согласовывает базы практик, разрабатывает индивидуальные задания; подготавливает проект приказа на практику; формирует комплект документов; устанавливает график консультаций.

Подготовительный этап включает: знакомство с предприятиями, проведение экскурсии, распределение по рабочим местам.

Производственно-технологический этап включает:

- сбор информации по направлениям профессиональной деятельности;
- выполнение индивидуального задания.

На этом этапе осуществляется знакомство обучающегося с предприятием и с трудовым коллективом, в котором практикант будет временно работать, индивидуальной тематикой, кругом задач, которые необходимо решить за время прохождения практики.

При этом предусмотрены следующие учебные технологии:

- индивидуальная работа или работа в группах под руководством руководителя;
- самостоятельная работа на технологических операциях;
- беседы с сотрудниками предприятия разных подразделений;
- консультации с руководителем от университета, в том числе в режиме удаленного доступа;
- сбор и обработка информации с использованием современных информационных технологий;
- использование прикладных программных средств с использованием персональных компьютеров при обработке данных и оформлении отчета.

Перечень вопросов производственной технологической практики направлен на закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин базовых частей общенаучного и профессионального цикла, расширение профессиональных знаний и формирование навыков практического решения задач в области технологии продуктов питания животного происхождения.

В период прохождения практики магистрант обязан изучить:

- структуру предприятия;

- технологические схемы производства основных видов продукции;
- используемое технологическое оборудование, режимы и параметры осуществления технологических процессов;
- нормативно-техническую документацию;
- отечественный и зарубежный опыт в сфере переработки животного сырья
- ознакомиться с особенностями работы производственной лаборатории пищевого предприятия;
- изучить схемы теххимического и микробиологического контроля производства;
- изучить основную нормативно-техническую документацию, используемую при контроле качества продукции.
- овладеть основными методами анализа и контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции.

Приобрести навыки отбора проб, работы с контрольно-измерительными приборами, специальным оборудованием, химической посудой;

Принять практическое участие в решении производственных задач.

Магистрант обязан принимать участие в мероприятиях управленческого характера, проводимых на предприятии (совещаниях, собраниях, переговорах, планировании мероприятий, их проведении и подведении итогов и др.).

Производственная технологическая практика включает также решение задач научно-исследовательской работы первого года обучения, в частности, ознакомление с практическими проблемами выбранной темы исследования, сбор материала и составление библиографического списка по теме научного исследования, подготовка доклада по направлению исследования и др.

Анализ и обобщение информации, выводы и рекомендации

На этом этапе рекомендуется анализировать и обобщать полученный материал таким образом, чтобы в дальнейшем его было удобно использовать при подготовке отчета по практике, а также глав методической и экспериментальной части магистерской диссертации.

5. Форма отчетности и промежуточной аттестации

Во время прохождения практики обучающегося контролирует руководитель практики от предприятия.

В процессе прохождения производственной технологической практики 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.

Практика завершается написанием отчета и его защитой. В последнюю неделю производственной 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 хозяйства (учреждения).

Зачет по практике выставляется на основании отчета, отзыва дипломного руководителя, заключения руководителя практики на предприятии и выступления студента на защите.

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 (приложение 3).

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 библиот.
1.	Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник / С.Л. Калачев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Изд-во Юрайт; ИД Юрайт, 2014. - 477 с.	Электронный ресурс
2.	Технология хранения и транспортирования товаров [Текст]: учебное пособие / С.А. Богатырев, И.Ю. Михайлова. - М.: Дашков и К°, 2011. - 130 с.	Электронный ресурс
3.	Шанина Е.В. Таблицы химического состава и калорийности продуктов питания. Красноярск, 2010. – 80с.	Электронный ресурс
4.	Величко Н.А., Шанина Е.В. Пищевая химия. Методические указания к практическим занятиям. 2011. – 36с.	Электронный ресурс
5.	Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения [Текст]: лабораторный практикум: [учебное пособие / В. И. Криштафович и др.]; под ред. В. И. Криштафович. - 2-е изд. - М.: Дашков и К°, 2009. - 588 с.	Электронный ресурс
6.	Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст]: учебник: / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 333 с.	Электронный ресурс

7.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Нечаев А.П. Пищевая химия. СПб.:ГИОРД.- 2007. - 640с.
2.	Другов Ю.С., Родин А.А. Анализ загрязненных биосреды пищевых продуктов. М.:Бином. - 2007. - 294с.
3.	Скурихин И.М., Нечаев А.П. Все о пище с точки зрения химика. М.:Высшая школа. - 1991. – 288с.
4.	Щербаков В.Г., Лобанов В.Г., Прудникова Т.Н и др. Биохимия животного сырья. М.:Колос, 1999. - 376с.
5.	Падохин В.А., Кокина Н.Р. Физико-механические свойства сырья и пищевых продуктов. Иваново. - 2007. - 128с.

7.1.3. Периодические издания

1. Техника и технология пищевых производств;
2. Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции
3. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
4. Пищевая промышленность
5. Управление качеством
6. Актуальная биотехнология

7.1.4. Методические указания по прохождению практики

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Методические указания по производственной практике для магистрантов по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов / Составители: Снегур Ф.М., Максименко А.Е., Медведева Е.А., Малич А.А., Рогова Н.В., Левченко О.А., Самозвон О.Н. – Луганск, 2021. – 35 с.

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

№	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	NormaCS база ГОСТ по Пищевым продуктам
2.	Office 2007 Russian Open License Pask No Lev I
3.	Общероссийский классификатор продукции http://www.consultant.ru/online/base/req=doc;base=LAW
4.	Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс] — http://www.interstandart.ru/
5.	Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]. — http://www.gost.ru/
6.	Справочная правовая система «Консультант» www.consultant.ru
7.	Электронная библиотека: www.elibrary.ru

8. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения производственной практики

№ п/п	Наименование предприятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов, баз данных и др.
1.	Производственное мясоперерабатывающее предприятие	Наличие основных производств (базы предубойного содержания скота, мясожировое и колбасное производство, холодильник); наличие вспомогательных зданий и сооружений (подсобные цехи, теплоэнергетическое хозяйство, санитарно-технические сооружения, административно-бытовой корпус, инженерные коммуникации, транспортные средства, гаражи, производственная лаборатория)..
2.	Научно-исследовательское учреждение или подразделение учебного заведения	Наличие химической лаборатории для проведения входного контроля сырья и вспомогательных материалов, а также готовой мясной продукции по комплексу физико-химических, микробиологических и органолептических показателей.

Конкретное описание материально-технической базы, используемое для проведения производственной практики приведено в договорах о практической подготовке обучающихся.

Лист изменений рабочей программы

[illegible]

Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку Ф.И.О., должность, под-	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

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

Кафедра технологии мяса и мясопродуктов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Производственная технологическая практика

Направление подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного
происхождения»

Магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»

Уровень профессионального образования магистратура

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
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1. Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологические решения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: риски при нарушении технологического процесса производства мясных продуктов	Подготовительный этап (ознакомление с рисками при нарушении технологического процесса производства мясных продуктов)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: оценивать риски при нарушении технологического процесса производства мясных продуктов, используя инновационные технологические решения	Подготовительный этап (ознакомление с рисками при нарушении технологического процесса производства мясных продуктов, ознакомление с инновационными технологическими решениями)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки оценки рисков технологического процесса производства мясных продуктов, используя инновационные технологические решения	Производственно-технологический этап (организация и выполнение оценки рисков технологического процесса, осуществление контроля за качеством выполнения)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой ком-	Индикаторы достижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			Первый этап (пороговый уровень)	Знать: качественные показатели процесса производства мясных продуктов и готовой продукции	Подготовительный этап (ознакомление с качественными показателями процесса производства мясных продуктов; ознакомление с качественными показателями готовой продукции)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		ОПК-3.2. Управляет качеством процесса и продукции	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: управлять качеством процесса производства мясных продуктов и готовой продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	Подготовительный этап (ознакомление с управлением качеством процесса и продукции)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: навыками управления качеством процесса производства мясных продуктов и готовой продукции	Производственно-технологический этап (организация и управления качеством процесса производства мясных продуктов и готовой продукции)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		ОПК-3.3. Применяет новые высокотехнологические решения для эффективного здоровье- и ресурсосбережения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: высокотехнологические решения для управления качеством процесса производства мясных продуктов и эффективного здоровье- и ресурсосбережения	Подготовительный этап (ознакомление с высокотехнологическими решениями для управления качеством процесса производства мясных продуктов; ознакомление с эффективным здоровье- и ресурсосбережением)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой ком-	Индикаторы достижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять новые высокотехнологичные решения для управления качеством процесса производства мясных продуктов и эффективного здоровье- и ресурсосбережения	Подготовительный этап (ознакомление с новыми высокотехнологичными решениями для управления качеством процесса производства мясных продуктов)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки применения новых высокотехнологичных решений для эффективного здоровье- и ресурсосбережения	Производственно-технологический этап (организация и применение новых высокотехнологичных решений для эффективного здоровье- и ресурсосбережения)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1. Использует методы моделирования продуктов питания из сырья животного происхождения для детерминированных групп населения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы моделирования мясных продуктов питания для детерминированных групп населения	Подготовительный этап (ознакомление с мясными продуктами питания для детерминированных групп населения; ознакомление с методами их моделирования)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать методы моделирования мясных продуктов питания для детерминированных групп населения	Подготовительный этап (ознакомление с методами моделирования мясных продуктов питания для детерминированных групп населения)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки использования методов моделирования мясных продуктов питания для детерминированных групп населения	Производственно-технологический этап (организация и использования методов моделирования мясных продуктов питания для детерминированных групп населения)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
		ОПК-4.2. Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы проектирования технологических процессов производства мясных продуктов	Подготовительный этап (ознакомление с принципами проектирования технологических процессов производства мясных продуктов)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать принципы проектирования технологических процессов производства мясных продуктов	Подготовительный этап (ознакомление с принципами проектирования технологических процессов производства мясных продуктов)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки проектирования технологических процессов производства мясных продуктов	Производственно-технологический этап (организация и проектирование технологических процессов, осуществление контроля за качеством их выполнения)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		ОПК-4.3. Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: стратегию апробации и внедрения разработанных мясных продуктов питания	Подготовительный этап (ознакомление со стратегией апробации и внедрения разработанных мясных продуктов питания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: выстраивать стратегию апробации и внедрения разработанных мясных продуктов	Подготовительный этап (ознакомление с выстраиванием стратегии апробации и внедрения разработанных мясных продуктов)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки использования методов апробации и внедрения разработанных мясных продуктов	Производственно-технологический этап (организация и выстраивание стратегии апробации и внедрения разработанных мясных продуктов)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой компе-	Индикаторы достижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК-6.1. Выстраивает модель образовательной траектории с учетом прорывных технологий в автоматизации и роботизации	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: модель образовательной траектории	Подготовительный этап (ознакомление с моделью образовательной траектории)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: выстраивать модель образовательной траектории с учетом прорывных технологий в автоматизации и роботизации	Подготовительный этап (ознакомление с моделью образовательной траектории с учетом прорывных технологий в автоматизации и роботизации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки применения модели образовательной траектории с учетом прорывных технологий в автоматизации и роботизации	Производственно-технологический этап (организация и моделирование образовательной траектории с учетом прорывных технологий в автоматизации и роботизации)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		ОПК-6.2. Участвует в проектировании образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности	Подготовительный этап (ознакомление с принципами проектирования образовательных программ)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности	Подготовительный этап (ознакомление с принципами проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки участия в проектировании образовательных программ в сфере своей профессиональной	Производственно-технологический этап (организация и участие в проектировании образовательных программ в сфере	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой ком-	Индикаторы достижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
				деятельности	своей профессиональной деятельности)		
		ОПК-6.3. Разрабатывает материалы для научно-методического обеспечения образовательного процесса	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: структуру образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности	Подготовительный этап (ознакомление со структурой образовательных программ)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: разрабатывать материалы для научно-методического обеспечения образовательного процесса	Подготовительный этап (ознакомление с разработкой материалов для научно-методического обеспечения образовательного процесса)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки разработки материалов для научно-методического обеспечения образовательного процесса	Производственно-технологический этап (организация и участие в разработке материалов для научно-методического обеспечения образовательного процесса)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
ПК-1	Способен осуществлять стратегическое управление технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с	ПК-1.1. Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы проектирования технологических циклов производства мясных продуктов питания	Подготовительный этап (ознакомление с технологическими циклами производства мясных продуктов питания; ознакомление с принципами их проектирования)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: проектировать технологические циклы производства мясных продуктов питания	Подготовительный этап (ознакомление с принципами проектирования технологических циклов производства мясных продуктов питания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой компетенции своими словами	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки применения принципов проектирования технологических циклов производства мясных продуктов питания	Производственно-технологический этап (организация и участие в проектировании технологических циклов производства мясных продуктов питания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		ПК-1.2. Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности предприятия	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия	Подготовительный этап (ознакомление с нормами времени (выработки), материальными нормативами и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: обосновывать нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия	Подготовительный этап (ознакомление с обоснованием норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки применения норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия	Производственно-технологический этап (организация и применение норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности мясоперерабатывающего предприятия)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой ком-	Индикаторы достижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
		ПК-1.3. Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: матрицы оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания	Подготовительный этап (ознакомление с матрицами оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: предлагать матрицы оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания	Подготовительный этап (ознакомление с предложением матрицы оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки осуществления оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания	Производственно-технологический этап (организация и осуществления оперативного управления технологическими процессами производства мясных продуктов питания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
ПК-2	Способен осуществлять оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и эконо-	ПК-2.1. Применяет навыки стратегического управления в технологических процессах производства	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы стратегического управления в технологических процессах производства мясных продуктов питания	Подготовительный этап (ознакомление с принципами стратегического управления в технологических процессах производства мясных продуктов питания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять навыки стратегического управления в технологических процессах производства мясных продуктов питания	Подготовительный этап (ознакомление с применением навыков стратегического управления в технологических процессах производства мясных продуктов питания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой ком-мической эффективности проектируемых технологических циклов	Индикаторы достижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки стратегического управления в технологических процессах производства мясных продуктов питания	Производственно-технологический этап (организация и осуществления стратегического управления в технологических процессах производства мясных продуктов питания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
		ПК-2.2. В части осуществления стратегического управления технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы стратегического управления технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии мясных продуктов с заданными свойствами	Подготовительный этап (ознакомление с разработкой прогрессивных технологий мясных продуктов с заданными свойствами, со стратегическим управлением технологическими процессами их производства)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять принципы стратегического управления технологическими процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии мясных продуктов с заданными свойствами	Подготовительный этап (ознакомление с принципами стратегического управления технологическими процессами производства и разработки прогрессивных технологий мясных продуктов с заданными свойствами)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки стратегического управления технологическими процессами производства и разработки прогрессивных технологий мясных продуктов с заданными свойствами	Производственно-технологический этап (организация и разработка прогрессивных технологий, осуществление контроля за качеством выполнения)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой ком-	Индикаторы достижения компе-	Этап (уровень) освоения компе-	Планируемые результаты обучения	Наименование этапов практики (вида работ)	Наименование оценочного средства	
		ПК-2.3. Оперировать научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: научные разработки прогрессивных технологий мясных продуктов питания	Подготовительный этап (ознакомление с научными разработками прогрессивных технологий мясных продуктов питания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: оперировать научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий мясных продуктов питания	Подготовительный этап (ознакомление с научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий мясных продуктов питания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки применения научных знаний для внедрения прогрессивных технологий мясных продуктов питания	Производственно-технологический этап (организация и участие в применении научных знаний для внедрения прогрессивных технологий мясных продуктов питания)	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачет

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Отчет по практике	Реферат на заданную тему	Темы реферата	Студент аргументировано и убедительно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, не имеется или имеются несущественные дефекты в соответствии отчета стандарту подготовки, что свидетельствует о полной сформированности у студента надлежащих компетенций.	Оценка «Зачтено»
				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.	Оценка «Не зачтено»

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

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется руководителем практики в форме устного опроса.

Вопросы для опроса

1. Назовите отделения, входящие в состав колбасного цеха?
2. Какое оборудование установлено в сырьевом отделении?
3. Какие процессы осуществляются в сырьевом отделении?
4. Какое оборудование установлено в отделении посола?
5. Какие процессы осуществляются в машинно-технологическом отделении?

6. Какое оборудование установлено в машинно-технологическом отделении?
7. Какие процессы осуществляются в шприцовочном отделении?
8. Какое оборудование установлено в шприцовочном отделении?
9. Какие процессы осуществляются в термическом отделении?
10. Какое оборудование установлено в термическом отделении?
11. Какие процессы осуществляются в холодильнике?
12. Назовите температуру в отделении посола
13. Назовите температуру в машинно-технологическом отделении.
14. Назовите температуру в сырьевом отделении.
15. Назовите температуру в шприцовочном отделении.
16. Какие процессы осуществляются в отделении посола?
17. Назовите температуру в отделении комплектации партий.
18. Какими приборами оснащена производственная лаборатория?
19. Какие методы исследований мяса и мясных полуфабрикатов применяют на предприятии?
20. Как осуществляется входной контроль сырья и вспомогательных материалов на предприятии?
21. Какие методы исследований колбасных изделий применяют на предприятии?
22. Какие методы исследований изделий из свинины и говядины применяют на предприятии?
23. Как осуществляется контроль готовой продукции?

Оценочные средства для проведения промежуточного контроля

Практика завершается написанием отчета и его защитой. В последнюю неделю производственной 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 хозяйства (учреждения).

Зачет по практике выставляется на основании отчета, отзыва дипломного руководителя, заключения руководителя практики на предприятии и выступления студента на защите.

Перечень вопросов производственной технологической практики направлен на закрепление и углубление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплин базовых частей общенаучного и профессионального цикла, расширение профессиональных знаний и формирование навыков практического решения задач в области технологии продуктов питания животного происхождения.

В период прохождения практики магистрант обязан изучить:

- структуру предприятия;
- технологические схемы производства основных видов продукции;
- используемое технологическое оборудование, режимы и параметры осуществления технологических процессов;
- нормативно-техническую документацию;
- отечественный и зарубежный опыт в сфере переработки животного сырья
- ознакомиться с особенностями работы производственной лаборатории пищевого предприятия;
- изучить схемы теххимического и микробиологического контроля производства;
- изучить основную нормативно-техническую документацию, используемую при контроле качества продукции.
- овладеть основными методами анализа и контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции.

Приобрести навыки отбора проб, работы с контрольно-измерительными приборами, специальным оборудованием, химической посудой;

Принять практическое участие в решении производственных задач.

Магистрант обязан принимать участие в мероприятиях управленческого характера, проводимых на предприятии (совещаниях, собраниях, переговорах, планировании мероприятий, их проведении и подведении итогов и др.).

Производственная технологическая практика включает также решение задач научно-исследовательской работы первого года обучения, в частности, ознакомление с практическими проблемами выбранной темы исследования, сбор материала и составление библиографического списка по теме научного исследования, подготовка доклада по направлению исследования и др.

Отчет должен включать:

Введение, в котором излагаются основные цели и задачи разработки.

В основной части в зависимости от рассматриваемого вопроса должны быть представлены:

- наблюдение и сопоставление нормативных (теоретических) знаний и положений с фактическими характеристиками;
- анализ отчетности организации и отдельных структурных подразделений;
- нормативные документы, регламентирующие деятельность отдельных организаций и внутренних инструктивных материалов;
- освоение информационных технологий, применяемых в конкретных видах профессиональной деятельности для сбора и систематизации технико-экономической и финансовой информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов;
- научно-исследовательская работа, по тематике научных исследований и особенностям профессиональной деятельности.

Заключение, в котором приводятся основные результаты изученных технологических процессов, проведенных научных исследований.

Список литературы.

Приложения, в которые включаются дополнительные справочные материалы.

Промежуточный контроль (аттестация) является завершающим этапом практики, проводится в форме дифференцированного зачета.

Подведение итогов производственной технологической практики предусматривает выявление степени выполнения магистрантом программы практики и индивидуального задания, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений.

Защита отчета осуществляется в виде доклада-презентации на заседании комиссии, созданной из числа преподавателей кафедры. Председателем комиссии назначается руководитель магистерской программы по данному направлению, результаты оформляются в виде протоколов.

Лучшие из представленных работ рекомендуются к участию в конкурсах и конференциях.

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 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 и характеристика должны быть заверены печатью организации, где проходила практика и подписью руководителя практики от данной организации.