

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктическое государственное бюджетное образовательное учреждение»  
Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер 05М/19

## Учебная практика: Технологическая практика

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**  
Учебный план g190403\_22\_12\_ТММП.plx.plx  
19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Квалификация **Магистр**  
Форма обучения **заочная**  
Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216  
в том числе: Виды контроля в семестрах:  
аудиторные занятия 0 зачеты с оценкой 2  
самостоятельная работа 144

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Курс	I		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя	4			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Иная контактная работа	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Сам. работа	144	144	144	144
Итого	216	216	216	216

Рабочая программа дисциплины

**Учебная практика: Технологическая**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937)

составлена на основании учебного плана:

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

утвержденного учёным советом вуза от : 22.04.2021 протокол №56

Разработчик (и) РПД:

доц, Занданова Т.Н.



Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 04 апреля 2022 г. № 49

Зав. кафедрой Гоголева П.А.



Председатель МК факультета



Протокол заседания МК факультета от 16.05 2022 г. № 5

Председатель УМС ФГБОУ ВО Арктического ГАТУ




Нюкканов А.Н.

Протокол заседания УМС от 17 мая 2022 г. № 9

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК   
Протокол № 8 от 15 июня 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от «22» мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой Гоголева П.А. 

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

### 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Получить технологические навыки по производству молочной продукции

Для решения поставленной цели на учебной технологической практике решаются

- 1) ознакомление с производственным предприятием;
- 2) изучение организации производства молочной продукции;
- 3) порядком теххимического контроля.

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**ОПК 5- Способен организовать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач**

**ОПК-5.1: Обосновывает актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования**

<b>Знать:</b>	располагает материалом по обосновывающим актуальность, теоретическую и практическую значимость
<b>Уметь:</b>	приводит исчерпывающие доводы по обоснованию актуальности, теоретической и практической значимости научной темы.
<b>Владеть:</b>	навыками аргументированного обоснования актуальности и значимости научной темы

#### ОПК-5.2: умеет разрабатывать план и программу научного исследования

<b>Знать:</b>	имеет четкое представление о плане и методологии научного исследования
<b>Уметь:</b>	самостоятельно разрабатывает методологию научного исследования
<b>Владеть:</b>	навыками разработки методологии исследования

#### ОПК-5.3: выбирает методы и средства эмпирического исследования

<b>Знать:</b>	четкое представление о методах и средствах эмпирического исследования, позволяющих решить поставленную задачу.
<b>Уметь:</b>	подбирает методику исследования в зависимости от поставленной задачи.
<b>Владеть:</b>	навыками организации экспериментальной работы

**УК 4 - Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации и решения профессиональных задач на иностранном языке**

**УК-4.2: Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации и решения профессиональных задач на иностранном языке**

<b>Знать:</b>	проведен обширный поиск и систематизация необходимого материала согласно задания по различным источникам
<b>Уметь:</b>	ориентируется в информационном пространстве для поиска необходимой информации, проводит анализ найденных статей, патентов и другой научной литературы
<b>Владеть:</b>	навыками поиска необходимой информации и решения поставленной профессиональной

**ОПК-5.4: умеет представлять результаты исследования в виде научного отчета, статьи, доклада, магистерской диссертации**

<b>Знать:</b>	представленный материал полностью соответствует заданию, оформлен с соблюдением нормативных требований
<b>Уметь:</b>	представляет и оформляет результаты практики
<b>Владеть:</b>	навыками представления и оформления результатов практики

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>Знать:</b>	информационно-коммуникационные технологии для поиска необходимой информации, знает методологию научно -исследовательских и/или научно-производственных работы для выполнения поставленной задачи, требования к представлению и оформлению результатов работы
---------------	--

<b>Уметь:</b>	применяет информационно-коммуникационные технологии для поиска необходимой информации, разработать методологию, выполнять научно-исследовательские и/или научно-производственные работы для решения поставленной задачи, представлять и оформлять отчет по практике
<b>Владеть:</b>	навыками информационного поиска, разработки методологии, проведения научно-исследовательских и/или научно-производственных работы для решения поставленной задачи, представлять и оформлять результаты работы

<b>3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b>	
Цикл (раздел) ООП:	Б2.О

<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	Защита интеллектуальной собственности
3.1.2	Моделирование пищевых продуктов
3.1.3	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
3.1.4	Современные методы экспериментальных исследований продукции животного происхождения
3.1.5	Технология национальных молочных продуктов
3.1.6	Технология переработки вторичного сырья
3.1.7	Технология продуктов функционального назначения на молочной основе
3.1.8	Управление качеством пищевых продуктов
3.1.9	Биотехнологические процессы производства пищевых продуктов
3.1.10	Общая технология отрасли
3.1.11	Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов
3.1.12	Теоретические основы организации научно-исследовательской работы
3.1.13	Философия науки
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Инновационные технологии в молочной промышленности
3.2.2	Проектирование нормативной и технической документации на молочные продукты
3.2.3	Проектирование образовательной программы
3.2.4	Системный менеджмент качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения
3.2.5	Экономика пищевых предприятий
3.2.6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и

#### **4. ОБЪЕМ ПРАКТИКИ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

##### **Распределение часов дисциплины по семестрам**

Курс	1		Итого	
	Неделя			
	4			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Иная контактная работа	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Сам. работа	144	144	144	144
<b>Итого</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	<b>216</b>

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**6 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1.Подготовительный этап</b>						
1.1	- Ознакомление с практикой и разработка плана НИР и/или ННР на предприятии: - инструктаж по ТБ; - ознакомление и разъяснение целей, задач, содержания практики и общей характеристикой места практики.	2	8			0	
	<b>Раздел 2.Прохождение учебной практики</b>						
2.1	Ознакомление с местом прохождения практики, трудовым распорядком работы	2	2	ОПК-5.2 ОПК-5.3	1, 2	0	
2.2	Ознакомление с технологией молочной продукции, применяемым технологическим оборудованием,	2	32	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	1, 2	0	
2.3	Ознакомление в организацией производственного контроля и управлением качества продукции	2	30	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	1, 2	0	
2.4	поиск материала для выполнения задания на практику /Ср/	2	48	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3 УК-4.2	1,2	0	
2.5	представление результатов НИР и ННР в лабораторных журналах, анализ полученных результатов /Ср/	2	68	ОПК-5.2 ОПК-5.3 ОПК-5.4	1,2	0	
2.6	оформление результатов работы в виде отчета по практике /Ср/	2	28	ОПК-5.4	1,2	0	

**6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Форма аттестации по дисциплине зачет, фонд оценочных средств представлен в приложении

**7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины  
(модуля)**

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА .

1.Методы исследования молока и молочных продуктов [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов" / Г. Н. Крусь, А. М Шалыгина, З. В. Волокитина; под ред. А. М. Шалыгиной. - Москва : Колос, 2000. - 368 с

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

2.Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / А.Ю.Просеков, О.О.Бабич, С.А.Сухих –Кемерово, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2012 – 115с Режим доступа:

<https://e.lanbook.com/reader/book/4679/#2>

**7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

7.3.1.1 Windows Vista TM Home Basic К OEMAct

7.3.1.2 LIBREOFFICE

7.3.1.3 Adobe Reader

**7.3.2 Перечень информационных справочных систем**

7.3.2.1 Википедия

7.3.2.2. Федеральный портал Российское образование

7.3.2.3 Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

**8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ  
ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРАКТИКЕ**

№ 1.203 Лаборатория мяса и мясных продуктов. Лаборатория рыбы и рыбопродуктов

Кабинет № 1.203-53,3м<sup>2</sup>

Оборудование:

- 1.Термостат суховоздушный ТС-1/80 СПУ- 1шт.,
- 2.Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ – 1шт.,
3. Сушильный шкаф КС-65 – 1 шт.,
- 4.Облучатель-рециркулятор ОРУБн-2-01-КРОНТ (Дезар-2) – 1 шт.,
- 5.Гомогенизатор DAIHANHG-15A -1 шт.,
- 6.Весы ВЛКТ-500М -1 шт.,
7. Центрифуга ЦАУ-1 – 1 шт.,
8. Весы ВЛР-200 0 2 шт.,
9. Весы ВЛКТ-500М – 1шт.,
- 10.Весы Poland -1 шт.,
11. Микроскоп Биолам 1 шт.,
- 12.Прибор Чижова – 1шт.,
- 13.Баня водяная с электроплиткой - 1 шт.,
- 14.Магнитная мешалка с подогревом ES-6120 1 шт.,
- 15.Магнитная мешалка ТУРЕ ММ -6 – 1 шт.,
- 16.Электромясорубка BoschMFW 68660 – 1 шт.,
- 17.Мясорубка механическая- 1 шт.,

18. Пресс-форма для ветчины RedmondRHP-MO1 – 4 шт.,
  19. Шприц колбасный горизонтальный FamaL3 (FIN 105) – 1 шт.,
  20. Холодильник Бирюса -1 шт.,
  21. Термостат SPW-65M -1 шт.,
  22. Шкаф вытяжной для химических реактивов – 1шт.,
  23. Шкаф вытяжной для муфельной печи – 1 шт.,
  24. Шкаф для посуды – 4 шт.,
  25. Стол для титрования – 1шт.,
  26. Стол лабораторный – 2 шт.
  27. Стол с тумбой – 2 шт.
- Учебная мебель:  
Стул ученический - 17, стол учебный - 12, стол 2-х тумб -1 шт., стул-1.

#### Учебно-научная испытательная лаборатория АГАТУ

1. Шкаф вытяжной лабораторный
2. Бокс ламинарный ВЛ-12-1000
3. Микроскоп «MicrosAustria»
4. Спектрофотометр ПЭ-5400уф «Экрос»
5. Биохимический анализатор биологических жидкостей MindrayBA-88A
6. Весы электронные
7. Автоклав ВК-70
8. Сушильный шкаф IC 80 01-СПУ
9. Стерилизатор суховоздушный ГП20МО
10. Автоматический термошейкер ImmunoChem 2200
11. Лабораторная центрифуга ЦЛМН-Р10-01

#### № 1.311 Учебная аудитория.

Учебная аудитория для проведения лабораторных и практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

#### Оборудование:

1. Термостат ТС-80-1шт.
2. Рефрактометр ИРФ-464-2шт.
3. Электропечь «Лысьва» - 1шт.
4. Анализатор «Клевер-1М» -4шт.
5. Мешалка лаб. ЛАБПУО-2 -1шт.
6. Весы лабораторные электронные – 1шт.
7. Весы СМП-84-1шт.
8. Центрифуга ЦЛМ-1-12 – 1шт.
9. Сепаратор – 1 шт.
10. Редуктазник – 1шт.
11. Микроскоп БМ-51-2 – 1шт.
12. Печь Чижова - 1шт.
13. Шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР- 1шт.
14. Муфельная печь – 1 шт.
15. Холодильник «Бирюса» - 1шт.
16. Шкаф для посуды ЛАБ-800 ШЛ – 1шт.
17. Вытяжной шкаф – 1шт.

#### Учебная мебель:

Стол лабораторный – 13, стол ученический -2 шт., стул ученический – 26 шт., стол для преподавателя -1 шт., стул -1 шт.

#### Программное обеспечение:

1. Windows 7 ProfessionalОЕМ



Ауд.№2.114: Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет

Кабинет № 54 – 78,0 мІ

Оборудование:

Системный блок Corequadq6600, 4gbram, 160gb - 1шт.;

Монитор benqg900wa -1 шт

Системный блок Deponeoncore2duoe8300, 2gbram, hdd 160gb - 8 шт.;

Монитор lgw1934s - 8 шт.;

4 тонких клиента Eltextc-50.

Учебная мебель:

Компьютерный стол – 15, стол – 9, стулья – 23.

Программное обеспечение:

Бесплатная операционная система CalculateLinux;

LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License.

## **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ПРАКТИКИ**

Методические указания по организации и проведению учебной технологической практики

## **10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории университета обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В университете продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по университету – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий

записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте университета курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В университете осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно- библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа
- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки Арктический ГАТУ на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;
- В электронной библиотеке университета предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Арктический агротехнологический государственный университет»**

(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)

Агротехнологический факультет

Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

Методические указания по организации и  
прохождению учебной практики

**Б2.О.01(У) ПРАКТИКА УЧЕБНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ**

Направление подготовки	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология молочных продуктов
Квалификация выпускника	магистр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	ЗЕТ 6 / 216

Якутск - 2021 г.

Методические указания по организации прохождения УЧЕБНОЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ разработаны в соответствии со стандартом ФГОС ВО по направлению подготовки магистров 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» приказом Минобрнауки России от 11 августа 2020 г. № 937.

В методических указаниях рассматриваются цели и задачи учебной практики, порядок прохождения практики, ее содержание и аттестация, позволяющие студентам получить профессиональные умения и опыт профессиональной деятельности, ведения самостоятельной научной работы, выбора темы и составления плана выпускной квалификационной работы, сбора материала для отчета.

Ключевые слова: программа, практика, учебная практика, продукты питания животного происхождения, технология молока и молочных продуктов.

## 1. Организация прохождения практики

### 1.1 Выбор баз практики

1.1.1 Организация проведения практики осуществляется выпускающей кафедрой на основе договоров, заключенных с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего профиля (далее – организация), содержание которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО

1.1.2 В договоре университет и организация оговаривают все условия, касающиеся проведения практики, в том числе и о предоставлении обучающимся оплачиваемых рабочих мест (при предоставлении таких мест организацией).

1.1.3 При наличии в организации вакантной должности, работа на которой соответствует требованиям к содержанию практики, с обучающимся может быть заключен срочный трудовой договор о замещении такой должности.

1.1.4 Обучающиеся, заключившие договор с организациями на их трудоустройство после окончания университета, практику, как правило, проходят в этих организациях.

1.1.5 Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику в организациях по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

### 1.2 Руководство практикой

1.2.1 Для руководства практикой, проводимой в университете (в структурном подразделении университета), назначается руководитель практики от университета из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу выпускающей кафедры.

1.2.2 Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу выпускающей кафедры университета, организующей проведение практики (далее – руководитель практики от университета), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее – руководитель практики от профильной организации).

### 1.3 Проведение практики

1.3.1 Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком (графиком учебного процесса).

1.3.2 Направление на практику оформляется приказом ректора университета или иного уполномоченного им должностного лица с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

1.3.3 Руководитель практики контролирует прохождение практики обучающимися в соответствии с программой практики и утвержденным сроком прохождения практики.

1.3.4 Руководитель практики от организации совместно с руководителем практики от университета контролируют прохождение практики обучающимися в соответствии с программой практики и утвержденным сроком прохождения практики.

## 2. Права и обязанности руководителей и обучающихся в период прохождения практики

### 2.1 Права и обязанности руководителей

#### 2.1.1 Руководитель практики от университета:

- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

#### 2.1.2 Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от организации и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики.

### 2.2 Права и обязанности обучающегося

2.2.1 Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики.

2.2.2 Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;
- своевременно выполнять все указания руководителя практики от университета и профильной организации;
- своевременно выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- вести дневник практики, составлять отчет в соответствии с требованиями Программы практики.

3. Содержание, объем и сроки выполнения индивидуального задания

При проведении всех видов практик разрабатывается индивидуальное задание на практику, утверждаемое кафедрой.

Индивидуальное задание на практику включает в себя следующие разделы:

- тема;
- краткое содержание работы;
- виды отчетных материалов;
- требования к оформлению отчета;
- сроки практики;
- защита практики;
- дата выдачи задания.

Формулировка темы задания должна быть конкретной и отражать достигаемый результат практики.

Во втором разделе задания перечисляются виды работ, которые должен выполнить студент для достижения цели практики, и требования, которые предъявляются к их выполнению.

В третьем разделе перечисляются виды отчетных материалов:

- дневник практики, отзыв руководителя практики;
- отчет о практике.

В четвертом разделе предъявляются требования к оформлению отчета:

- отчет должен быть представлен в машинописном варианте;
- объем отчета должен быть не менее 20 машинописных страниц;
- отчет должен быть оформлен по ГОСТ 7.32-2001.

Указываются сроки прохождения практики в соответствии с календарным учебным графиком.

Указывается дата защиты практики.

Указывается дата выдачи задания.

4. Формы отчетности по практике, требования к ведению дневника и составлению отчета по практике

4.1 Формы отчетности по практике

Для всех видов и типов практик предусмотрены следующие формы отчетности:

- дневник практики;
- отзыв руководителя;
- отчет по практике.

4.2 Ведение дневника практики

Выполнение заданий должно фиксироваться в дневнике и регулярно проверяться руководителями практики от организации и вуза.

Дневник является важнейшим документом о практике, по которому обучающийся отчитывается о своей работе. По окончании практики дневник, подписанный непосредственным руководителем практики от организации, сдается руководителю практики от вуза вместе с отчетом.

Дневник состоит из следующих разделов:

- ФИО студента;
- дата выдачи индивидуального задания;
- тема индивидуального задания;
- сроки практик;
- дата прохождения инструктажа по технике безопасности;
- отзыв руководителя практики с предприятия.

Обучающиеся после прибытия на практику в организацию должен пройти инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также с правилами внутреннего

трудового распорядка. В результате проведения инструктажа руководитель практики делает отметку в дневнике о том, что обучающийся допущен к прохождению практики.

Во время практики обучающийся должен не реже одного раза в неделю кратко (лаконично), аккуратно записывать в дневник все, что им сделано за период для выполнения календарного графика прохождения практики.

После завершения обучающимся практики руководитель практики представляет письменный отзыв о работе обучающегося в период прохождения практики (в дневнике). Если обучающийся проходил практику в профильной организации, то отзыв должен быть заверен печатью профильной организации. Дневник заверяется печатью организации и подписью руководителя практики от предприятия.

Оформленный дневник прилагается к отчету и сдается на кафедру. Без дневника, заполненного своевременно в соответствии с данными требованиями, практика не засчитывается.

Выданные на период практики индивидуальное задание целиком и полностью отражается в дневнике практики.

#### 4.3 Составление отчета по практике

4.3.1 Отчет по практике состоит из следующих структурных единиц в порядке их следования:

- титульный лист;
- индивидуальное задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Отчет по практике строится в соответствии с индивидуальным заданием. В отчете должны найти отражение ответы на все поставленные в индивидуальном задании вопросы. К отчету прилагаются макеты документов, схемы, расчеты и таблицы, подготовленные с использованием собранных на месте практики материалов, с которыми работал практикант в период практики.

4.3.2 Состав вопросов, рассматриваемых в отчете производственной практики:

- индивидуальное(ые) задание(я);
- описание выполненного задания(ий).

4.3.3 Требования к оформлению отчета

В соответствии с нормативными требованиями к нормоконтролю.

<b>5. Перечень рекомендуемой основной и дополнительной литературы</b>
<b>5.1. Основная литература</b>
Л1.1 Методы исследования молока и молочных продуктов [Текст] : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Технология молока и молочных продуктов" / Г. Н. Крусь, А. М. Шалыгина, З. В. Волокитина; под ред. А. М. Шалыгиной. - Москва : Колос, 2000. -368 с
<b>5.2. Дополнительная литература</b>
Л 2.1 Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / А.Ю.Просеков, О.О.Бабич, С.А.Сухих –Кемерово, Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2012 – 115с
<b>5.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения практической подготовки</b>



Э1	Сайт Научной библиотеки АГАТУ: <a href="http://nlib.agatu.ru/">http://nlib.agatu.ru/</a>
Э2	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: <a href="http://moodle.ysaa.ru/">http://moodle.ysaa.ru/</a>
Э3	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС
Э4	Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»
Э5	Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru
Э6	ИАС ScienceIndex на платформе ЭБ платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru
Э7	Гугл академия: <a href="https://scholar.google.ru">https://scholar.google.ru</a> : журнал (Электронный ресурс)
Э8	Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»
<b>5.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем</b>	
<b>5.4..1 Перечень программного обеспечения</b>	
П 1.	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
П 2.	LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение NUGeneralPublicLicense
П 3.	DoctorWeb
П 4.	Kaspersky Endpoint Security for Business
П 5.	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
П 6.	Adobe Reader
<b>5.4..2 Перечень информационных справочных систем</b>	
С 1.	Справочно-правовая система Консультант +, версия Проф
С 2.	<a href="http://ru.wikipedia">ru.wikipedia</a>

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Факультет «Агротехнологический»  
Кафедра пищевых технологии и индустрии питания

**Дневник прохождения производственной практики**  
**Б2.О.01(У) Практика учебная технологическая**

Направление подготовки: **19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Квалификация (степень) выпускника **«Магистр»**

Форма обучения \_\_\_\_\_

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от  
университета \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

от предприятия \_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

\_\_\_\_\_

(Фамилия, имя, отчество)

период практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_

по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Якутск 202\_

№ п/п	Дата	Краткое содержание выполненной работы
1	2	3

Студент \_\_\_\_\_ /Фамилия И.О./

ПРИМЕР ОФОРМЛЕНИЯ ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА  
МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Агротехнологический факультет  
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ОТЧЕТ  
по производственной практике  
Б2.О.01(У) Технологическая практика

направление подготовки  
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника

магистр

форма обучения \_\_\_\_\_

Место прохождения практики

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

(Ф.И.О. студента)

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от университета

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ период

практики с \_\_\_\_\_

по \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**ОТЗЫВ**

руководителя практики

Студент(ка) \_\_\_\_\_ магистр \_ курса по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль «Технология молочных продуктов» проходил(а) учебную практику в период с «22» июня 2021\_ по «19» июля\_ 2021\_ г. на Якутском ГМЗ в качестве практиканта.

Во время прохождения практики студент получил профессиональные навыки и умения

№	Перечень компетенций, осваиваемых на практике		Оценка уровня сформированности компетенции			
	Кодовое обозначение компетенции	Характеристика профессиональных навыков и умений	5	4	3	2
	ОПК-5.1:	Обосновывает актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования				
	ОПК-5.2:	умеет разрабатывать план и программу научного исследования				
	ОПК-5.3:	выбирает методы и средства эмпирического исследования				
	УК-4.2	Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации и решения профессиональных задач на иностранном языке				
	ОПК-5.4	умеет представлять результаты исследования в виде научного отчета				
Итоговая оценка						

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Агротехнологический факультет  
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

**Рабочий график (план) проведения учебной технологической практики**

Студента \_\_\_\_\_

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистр)

Профиль: Технология молочных продуктов

Место прохождения практики: ООО Якутский ГМЗ

Сроки прохождения практики с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.  
по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ г.

**Планируемые работы учебной технологической практики**

№ п/п	Содержание работы	Сроки выполнения	Форма отчетности	Отметка руководителя о выполнении
1.	Ознакомительный этап	1-й день практики	Проведение вводного инструктажа, индивидуальное задание	
2.	Выполнение индивидуального задания Технология производства ....	В течение прохождения практики	Соответствующий раздел отчета	
3.	Подготовка отчета по практике	В течение последнего месяца практики	Отчет по практике	
4.	Аттестация по итогам практики	1-2 дня до завершения практики	Характеристика – оценочное заключение (аттестационный лист)	
5.	Защита отчета по практике на кафедре	Согласно программе практики	Рецензия на отчет, Ведомость	

Руководитель от ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись)

Практикант \_\_\_\_\_  
(подпись студента)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
««АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»»  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)  
Агротехнологический факультет  
Кафедра Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

**Учебная практика**

**Б2.В.01(У) Технологическая**

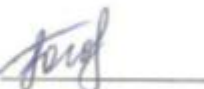
Направление подготовки	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Технология молочных продуктов
Квалификация выпускника	магистр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	ЗЕТ 6 / 216

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями 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 № 937 от 11.08.2020 г.


Разработчик(и) : доцент кафедры ПТИП к.т.н. Занданова Т. Н

Протокол от «04» апреля 2022 г. № 49

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.



Председатель МК факультета

 /Захарова Л.Н./

Протокол заседания МК факультета от «16» мая 2022 г. № 5

Декан факультета



/ Сидоров А.А./

«17» мая 2022 г.



## **Содержание**

1. Введение	4
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	4
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания	5
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	8
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	9

## 1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе учебной технологической практики представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

### 2. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемой дисциплиной

#### 2.1. Перечень компетенций и индикаторов достижений учебной дисциплины (модуля)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные	УК 4 - Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации и решения профессиональных задач на иностранном языке	УК-4.2: Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации и решения профессиональных задач на иностранном языке
Общепрофессиональные	ОПК 5- Способен организовать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК-5.1: Обосновывает актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы научного исследования
		ОПК-5.2: умеет разрабатывать план и программу научного исследования
		ОПК-5.3: выбирает методы и средства эмпирического исследования
		ОПК-5.4: умеет представлять результаты исследования в виде научного отчета, статьи, доклада, магистерской диссертации

#### 2.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) и процедура оценивания компетенций

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
УК4	УК-4.2	Знать: представление об информационных источниках необходимых для поиска иностранной литературы необходимой для выполнения научно-исследовательской работы Уметь: ориентируется в информационном пространстве для поиска необходимой информации, проводит анализ найденных статей, патентов и другой научной литературы Владеть: навыками поиска необходимой информации и решения поставленной профессиональной задачи	<b>Текущий контроль:</b> <i>Отчет по практике</i> <b>Промежуточная аттестация:</b> <i>диф зачет</i>
ОПК 5	ОПК 5.1	Знать: имеет представление об актуальности, теоретической и практической значимости темы научного исследования Уметь: приводит исчерпывающие доводы по обоснованию актуальности, теоретической и практической значимости научной темы.	

		Владеть: навыками аргументированного обоснования актуальности и значимости научной темы	
	ОПК 5.2	Знать: имеет четкое представление о плане и методологии научного исследования Уметь: самостоятельно разрабатывает методологию научного исследования Владеть: навыками разработки методологии исследования	
	ОПК 5.3.	Знать: имеет представление о методах и средствах эмпирического исследования, позволяющих решить поставленную задачу Уметь: подбирает методику исследования в зависимости от поставленной задачи Владеть: навыками организации экспериментальной работы	
	ОПК 5.4	Знать: представленный материал полностью соответствует заданию, оформлен с соблюдением нормативных требований Уметь: представляет и оформляет результаты практики Владеть: навыками представления и оформления результатов практики	

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>Знать:</b>	информационно-коммуникационные технологии для поиска необходимой информации, знает методологию научно-исследовательских и/или научно-производственных работы для выполнения поставленной задачи, требования к представлению и оформлению результатов работы
<b>Уметь:</b>	применяет информационно-коммуникационные технологии для поиска необходимой информации, разработать методологию, выполнять научно-исследовательские и/или научно-производственные работы для решения поставленной задачи, представлять и оформлять отчет по практике
<b>Владеть:</b>	навыками информационного поиска, разработки методологии, проведения научно-исследовательских и/или научно-производственных работы для решения поставленной задачи, представлять и оформлять результаты работы

**3.Шкала оценивания результатов и критерии оценивания**

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	Не зачтено

Пороговый	Студент собрал основные материалы для выпускной квалификационной работы, однако при защите отчета допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	удовлетворительно
Базовый	Студент собрал материал для выпускной квалификационной работы собрал в полном объеме, хорошо ориентируется в материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой практики однако допускает некоторые неточности.	хорошо
Высокий	Студент собрал материал выпускной квалификационной работы в полном объеме, показывает глубокие и полные знания материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой практики.	отлично

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Обучающиеся в период прохождения практики:

- выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдают правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности;
- своевременно выполнять все указания руководителя практики от университета и профильной организации;
- своевременно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- вести дневник практики, составлять отчет в соответствии с требованиями программы практики.

По результатам прохождения практики студент предоставляет на кафедру отчет по технологической практике:

Структура отчета по практике должна соответствовать индивидуальному заданию на практику

- 1) введение;
- 2) анализ степени изученности темы исследования;
- 3) теоретическая часть;
- 4) экспериментальная часть;
- 5) заключение;
- 6) список использованной литературы;
- 7) приложения.

Оформление отчета должно соответствовать требованиям к нормоконтролю.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты оформленного отчета и По итогам положительной аттестации магистру выставляется дифференцированный зачет.

Промежуточная аттестация и текущий контроль проводится в начале учебного года (сессии) и завершается технологическая практика *защитой отчета*, которая проводится в *устной форме*.

**Критерии оценивания:**

«Зачтено» заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Незачтено» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "незачтено" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания  
(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Зна-ния	Навыки	Уме-ния
1.	Устный ответ (У) – на вопросы преподавателя при защите	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с защитой отчета, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по материалам отчета.	Отчет по технологической практике.	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <p>1) полноту и правильность ответа;</p> <p>2) степень осознанности, понимания изученного;</p> <p>3) языковое оформление ответа.</p> <p>Отметка «5» ставится, если студент:</p> <p>1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;</p> <p>2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры</p> <p>3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.</p> <p>Отметка «4» ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка «3» ставится, если студент</p>	+	+	+

<sup>1</sup> Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

				<p>обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</li><li>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</li><li>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</li></ol> <p>Отметка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
--	--	--	--	--	--	--	--

## 5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
	<b>Раздел 1. Подготовительный этап.</b>							
1.1.	<i>Ознакомление с практикой: - инструктаж по ТБ - разработка плана НИР и/или НПП - ознакомление и разъяснение целей, задач, содержания практики и общей характеристикой места практики. - прохождение медицинского осмотра и оформление санитарной</i>		у	10	0-2	2-4	5-7	10-8
	<b>Раздел 2. Прохождение учебной практики</b>							
2.1	<i>Ознакомление с местом прохождения практики, трудовым распорядком работы предприятия, с рабочим местом.</i>	ОПК-5	отчет	10	0-2	2-4	5-7	10-8
2.2	<i>Ознакомление с технологией молочной продукции, применяемым технологическим оборудованием, технологическими режимами производства</i>	ОПК-5	отчет	10	0-2	2-4	5-7	10-8
2.3	<i>Ознакомление в организацией производственного контроля и управлением качества продукции</i>	УК-4	отчет	10	0-2	2-4	5-7	10-8
2.4	<i>Сбор материала для выполнения задания на практику, комплектование материала отчета</i>	ОПК-5,УК-4	отчет	10	0-2	2-4	5-7	10-8
2.5.	<i>Представление результатов НИР и НПП в лабораторных журналах, анализ полученных результатов</i>	ОПК-5,УК-4	отчет	10	0-2	2-4	5-7	10-8
	<b>Раздел 3 Заключительный этап</b>	ОПК-5,УК-4						
3.1	<i>Подготовка отчета по практике</i>	ОПК-5,УК-4	отчет	10	0-2	2-4	5-7	10-8
3.2	<i>Оформление отчета, защита отчета практики</i>	ОПК-5,УК-4	у	20	0-5	6-10	15-11	20-16
							итого	100



