

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 12.02.2026 10:28:46
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

Соколенко Н.М. _____

« 29 » апреля 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной преддипломной практики

для направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов

Год начала подготовки – 2025

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2025

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

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

ст. преподаватель

_____ **В.Н. Шалевская**

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии молока и молокопродуктов (протокол № 9 от «02» апреля 2025 г.).

Заведующий кафедрой

_____ **В.П. Лавицкий**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 9 от «02» апреля 2025 г.).

Председатель методической комиссии

_____ **А.К. Пивовар**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

_____ **В.П. Лавицкий**

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

Целью производственной преддипломной практики является :
закрепление, расширение и углубление полученных теоретических знаний;
приобретение практических навыков научной работы;
сбор материалов и освоение методики выполнения всех этапов для защиты магистерской диссертации.

Основными задачами производственной преддипломной практики является:

1) углубление и закрепление на практике в производственных условиях или в условиях научно-исследовательской лаборатории знаний, полученных в университете при изучении теоретических дисциплин, изучение технологических и биотехнологических процессов в производстве продуктов питания животного происхождения;

2) закрепление навыков проведения всех этапов научно-исследовательских работ, формирование способности проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме ;

3) овладение методикой анализа результатов научных исследований, привитие ответственности за результаты своего труда, готовности действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения;

4) изучение организации и планирования производства молочных продуктов, продуктов, полученных с использованием микроорганизмов, получение навыков управления коллективом, способности влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов ;

5) получение навыков применения общенаучных и специальных методов исследований, а также инструментальных средств исследования для решения поставленных задач, закрепление навыков самостоятельного выполнения исследований для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов ;

6) сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы, закрепление навыков оформления и представления выполненной работы, формирование способности докладывать результаты выполненной работы;

7) формирование способности представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, оформление выпускной квалификационной работы .

Место практики в структуре образовательной программы.

Производственная преддипломная практика относится к ряду занятий части, формируемой участниками образовательных отношений Б2.О.03(Пд) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Производственная преддипломная практика предусматривает закрепление теоретических знаний, полученных в процессе изучения дисциплин: «Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом», «Технология разработки стандартов и нормативной документации», «Использование нетрадиционных видов сырья при разработке новых продуктов питания животного происхождения», «Управление качеством продукции», «Технология биологически активных веществ», «Проектирование предприятий производства продуктов питания животного происхождения»

Производственная преддипломная практика проводится в 4 семестре и является логическим окончанием формирования опыта профессиональной деятельности, полученного обучающимся.

Производственная преддипломная практика обучающихся в ФГБОУ ВО ЛГАУ является составной частью образовательной программы и представляет собой одну из форм организации образовательного процесса, заключающегося в профессионально-практической подготовке осуществляемой на базах практики.

Для прохождения производственной преддипломной практики могут использоваться: структурные подразделения ФГБОУ ВО ЛГАУ – лаборатории кафедры технологии молока и молокопродуктов университета;

профильные организации с которыми заключены договора о практике: ООО «Молпромсервис», ООО «Луганский хладокомбинат».

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

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

Практика проводится стационарным и выездным способом.

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

Основные навыки и компетенции, приобретенные в результате прохождения практики, необходимы для последующей подготовки к итоговой государственной аттестации, будут использованы в написании выпускной квалификационной работы Б3.01(Г) и в практической деятельности.

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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке	Знать: базовые составляющие и декомпозицию задачи
			Уметь: находить и анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи
			Иметь навыки: владения способами выхода из проблемных ситуаций, оценивая достоинства и недостатки
		УК-1.2 Использует способы разработки стратегии действий по достижению цели на основе анализа проблемной ситуации	Знать: современные и актуальные методы организации принятия решений на основе критического анализа предметной области и обработки результатов исследований
			Уметь: выявлять проблемные ситуации, используя методы анализа, синтеза и абстрактного мышления, формализовать задачу принятия решений для различных предметных областей
		УК-1.3 Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели: как последовательность шагов, предвидя результат	Иметь навыки: владения методиками разработки стратегий поведения при проблемных ситуациях
			Знать: средства прикладного программного обеспечения для обоснования результатов решения задачи профессиональной деятельности Уметь: проводить системный анализ

Код	Формулировка	Индикаторы достижения каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	Планируемые результаты обучения
			на основе собранных данных и формировать на его основе стратегию действий, принимать конкретные решения для ее реализации. Иметь навыки: Владеть: методиками моделирования систем и определения принципов управления системой, включая принципы управление в проблемных ситуациях
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и инструментов управления проектом на каждом из этапов	Знать: основные методологические подходы в сфере управления проектами
			Уметь: создавать проекты и управлять ими
			Иметь навыки: управления проектом на всех этапах его жизненного цикла
		УК-2.2 Формирует план график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения.	Знать: основные виды нормативной и технической документации в области технологии продуктов.
			Уметь: применять нормативную и техническую документацию в рамках проектной деятельности в области технологии продуктов .
			Иметь навыки: по разработке нормативной и технической документации для управления проектом в области технологии продуктов
		УК-2.3 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	Знать: основные принципы и основные этапы формирования и становления научного коллектива, толерантно воспринимая социальные и культурные различия членов коллектива
			Уметь: строить социальные отношения с окружающими людьми на основе понимания социальных, личностных особенностей
			Иметь навыки: овладения практическим опытом участия в командной работе в разных социальных проектах
		УК-2.4 Представляет публично результаты проекта (или отдельного его этапа) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях и предлагает пути его внедрения в практику	Знать: результаты проекта (или отдельного его этапа) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях)
			Уметь: рационально планировать собственную профессиональную деятельности с целью получения эффекта отпринятия профессиональных решений
			Иметь навыки: по разработке и управлению исследовательскими проектами в условиях

Код	Формулировка	Индикаторы достижения	Планируемые результаты обучения неопределенности, определять оценку эффективности реализации проекта, публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1 Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает/взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий	Знать: принципы и особенности организации и руководства работой командой, командной стратегии для достижения поставленной цели Уметь: организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели Иметь навыки: овладения организации и руководству работой команды, разработки командной стратегии для достижения поставленной цели
		УК-3.2 Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели	Знать: основные понятия, принципы и механизмы социального взаимодействия; закономерности межличностного и межгруппового общения в профессиональной деятельности. Уметь: выбирать верную тональность и средства общения в трудовом коллективе; использовать коммуникативные знания при реализации профессиональных задач; оценивать свою роль в социуме и грамотно выстраивать профессиональное взаимодействие. Иметь навыки: по разрешен конфликтов и противоречий при деловом общении на основе учета интереса всех сторон в профессиональной деятельности
		УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Знать: эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, свою роль в команде Уметь: предвидеть результаты личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата Иметь навыки: овладения выбором способов мотивации членов команды с учетом организационных возможностей и личностных особенностей членов команды
		УК-3.4 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	Знать: приемы и способы управления процессом работы в команде Уметь: строить социальные отношения при управлении профессиональным коллективом Иметь навыки: овладения практическим опытом управления работы команды при решении задач

Код	Формулировка	Индикаторы достижения	Планируемые результаты обучения
			профессиональной сферы
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1 Демонстрирует навыки в разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентоспособной продукции	Знать: один из иностранных языков и принципы построения грамотной устной и письменной речи
			Уметь: профессионально изложить результаты исследования, подготовить доклад и выступление на международной конференции на иностранном языке
			Иметь навыки: овладения устной и письменной иностранной речи на уровне необходимом и достаточном для решения задач профессиональной деятельности.
		ОПК-1.2 Выстраивает инновационную политику предприятия	Знать: состояние и перспективы развития предприятия
			Уметь: определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающих влияние на состояние и перспективы развития предприятия
			Иметь навыки: овладения способностью выстраивать инновационную политику предприятия
		ОПК-1.3 Оценивает и осуществляет выбор концептуального подхода развития предприятия	Знать: стратегию и инновационную политику предприятия
			Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции
			Иметь навыки: овладения вопросами организации и управления создания и освоением новой техники и технологии на производстве
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Знает современные подходы производства продуктов питания, опираясь на отечественный и мировой опыт	Знать: этические нормы поведения личности, основные принципы работы в научных группах и малых коллективах.
			Уметь: формулировать конкретные задачи и план действий по реализации поставленных целей, проводить исследования, направленные на решение поставленной задачи в рамках научного коллектива, анализировать и представлять полученные при этом результаты.
			Иметь навыки: владения систематическими знаниями по выбранной направленности подготовки, навыками проведения исследовательских работ по предложенной теме в составе научного коллектива.

Код	Формулировка	Индикаторы достижения	Планируемые результаты обучения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-2.2 Применяет на практике современные тенденции производства пищевой продукции	Знать: технологию производства и методы ведения технологических процессов производства пищевой продукции
			Уметь: применять на практике современные технологии производства пищевой продукции
			Иметь навыки: овладения методами проведения процессов производства стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции
		ОПК-2.3 Совершенствует технологические процессы производства продукции различного назначения	Знать: структуру проведения технологических процессов производства продукции различного назначения
			Уметь: применять современные технологии совершенствования технологического процесса производства продукции различного назначения
			Иметь навыки: овладения способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности
	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: принципы, стратегии и политику предприятия. Финансовые ресурсы предприятия.
			Уметь: готовность организовать работу исполнителей. Находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда.
			Иметь навыки: овладения разработки методики по повышению эффективности маркетинговой деятельности предприятия. Устойчивость материальных и финансовых ресурсов
		ОПК-3.2 Управляет качеством процесса и продукции	Знать: качественные показатели вырабатываемой продукции
			Уметь: организовать и управлять качеством технологического процесса и продукции
			Иметь навыки: овладения способностью управлять качеством процесса и продукции
	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 здоровьесбережения	Знать: новые высокотехнологические решения
			Уметь: применять новые высокотехнологические решения для эффективного здоровьесбережения
			Иметь навыки: по применению новых технологических решений

Код	Формулировка	Индикаторы достижения	Планируемые результаты обучения
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	Знать: организацию процесса делопроизводства, систему отчетности и документооборота
			Уметь: устанавливать требования к документообороту на предприятии питания, системам автоматизации и отчетности, в т.ч. в части управления персоналом
			Иметь навыки: овладения способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии
		ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Знать: последовательность проведения технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
			Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения
			Иметь навыки: овладения способностью проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения
		ОПК-4.3 Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания	Знать: стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания
			Уметь: провести апробацию и внедрить в производство продукты питания
			Иметь навыки: овладения способностью по внедрению стратегии апробации и внедрения разработанных 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: состав документов, входящих в программы профессионального обучения, и их функции.
			Уметь: разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации
			Иметь навыки: овладения методиками разработки образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности.
		ОПК-6.2 Участствует в проектировании образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности	Знать: и применять педагогические знания для обеспечения профессиональной деятельности
			Уметь: участвовать в проектировании образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности
			Иметь навыки: овладения технологией разработки профессионально-образовательных программ в своей профессиональной сфере деятельности.

Код	Формулировка	Индикаторы достижения	Планируемые результаты обучения
			Знать: материалы нормативно-технического и научно-методического обеспечения Уметь: использовать техническую документацию, регламентирующую разработку образовательной программы Иметь навыки: разработки нормативно-технического и научно-методического обеспечения в сфере своей профессиональной деятельности
ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление технологическим и процессами производства продуктов питания из сырья животного происхождения, используя обоснованные расчеты норм времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности проектируемых технологических циклов	ОПК-6.3 Разрабатывает материалы для научно-методического обеспечения образовательного процесса	Знать: виды и назначение современного оборудования и технических приборов для контроля технологических операций, качества продукции и параметров хранения продукции; погрешности измерений, способы обработки результатов измерений и получения конечных данных
			Уметь: систематизировать и анализировать данные приборов и оборудования с целью получения и обработки результатов исследований; применять статистические методы анализа при контроле технологических операций и готовой продукции
			Иметь навыки : овладения работы с современным оборудованием и приборами, обработкой результатов, полученных на оборудовании и приборах; методологией проведения испытаний и измерений
		ПК-1.1 Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Знать: виды и назначение современного оборудования и технических приборов для контроля технологических операций, качества продукции и параметров хранения продукции; погрешности измерений, способы обработки результатов измерений и получения конечных данных
			Уметь: систематизировать и анализировать данные приборов и оборудования с целью получения и обработки результатов исследований; применять статистические методы анализа при контроле технологических операций и готовой продукции
			Иметь навыки : овладения работы с современным оборудованием и приборами, обработкой результатов, полученных на оборудовании и приборах; методологией проведения испытаний и измерений
		ПК-1.2 Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности предприятия	Знать: методику расчёта норм времени и выработки, проведения материальных расчётов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения
			Уметь: предлагать матрицы оперативного управления технологическими процессами производства
			Иметь навыки: овладения способностью по обоснованию нормы времени (выработки), материальных нормативов, экономической эффективности предприятия
		ПК-1.3 Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Знать: содержание матрицы оперативного управления технологическими процессами производства
			Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

Код	Формулировка	Индикаторы достижения	Планируемые результаты обучения
			Иметь навыки: по применению матрицы оперативного управления технологическими процессами производства
ПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление технологическим и процессами производства и разрабатывать прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	ПК-2.1 Применяет навыки стратегического управления в технологических процессах производства	Знать: способы влияния на формирование целей команды, способы воздействия на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, способы оценки качества результатов деятельности
			Уметь: использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом
			Иметь навыки: овладения умениями в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении
		ПК-2.2 Создает рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Знать: состав ингредиентов и методику расчёта рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами
			Уметь: применять и использовать в производстве рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами
			Иметь навыки: по овладению способностью и знаниями по созданию рецептуры продуктов питания из сырья
		ПК-2.3 Оперирует научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	Знать: прогрессивные технологии производства продуктов питания
			Уметь: применять научные знания для внедрения прогрессивных технологий
			Иметь навыки: овладения научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий

3. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов (4 недели).

4. Содержание практики

Прохождение практики включает в себя следующие этапы:

1 неделя

Подготовительный – включает в себя:

инструктаж по технике безопасности; ознакомление с заданием на практику, согласование календарного графика прохождения практики с руководителем от университета и/или предприятия/организации;
постановка цели и задач перед обучающимися по теме выпускной квалификационной работы;

2, 3 неделя

Основной – включает в себя:

проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние три года, связанной с вопросами проектирования и реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства продуктов питания животного происхождения и контроля качества животноводческой продукции на этапах ее производства;

обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных;

систематизация и описание данных исследований;

закрепление умений и навыков организации и проведения научного исследования, изложения полученных результатов исследований в виде отчета, научных выступлений и публикаций; приобретение опыта аргументации собственных выводов и предложений, сделанных в процессе исследования и участия в их критическом обсуждении;

разработка и экономическое обоснование предлагаемой технологии производства экологически безопасной высококачественной продукции животноводства;

разработка мероприятий по повышению эффективности пищевой промышленности, снижению потерь и улучшению качества продукции животноводства при производстве, повышению эффективности целевого использования сырья животного происхождения (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы);

4 неделя

Заключительный – включает в себя: подготовку и оформление отчета о практике; представление написанного отчета и дневника на кафедру на проверку научному руководителю и защита его на комиссии.

Индивидуальные задания.

При прохождении практики в условиях предприятий обучающийся может проводить:

1) разработку новых или модификацию существующих продуктов питания животного происхождения функционального назначения;

2) разработку новых или модификацию существующих продуктов питания животного происхождения с заданными свойствами;

3) совершенствование технологии производства продуктов питания животного происхождения;

4) разработку мероприятий по предотвращению снижения качества продуктов питания животного происхождения при хранении;

5) разработку мероприятий по сокращению потерь количества и качества продуктов питания животного происхождения, повышению их технологических свойств, а также повышению эффективности целевого использования сырья животного происхождения.

1 неделя

Установочная конференция. Ознакомление с программой практики, определение функциональных обязанностей практиканта. Инструктаж по технике безопасности и производственной санитарии. Индивидуальное задание по практике.

2 неделя

Изучение передовых технологий научных и научно-технических разработок организации по теме задания на практику.

3 неделя

Проведение экспериментальных исследований по теме научно-исследовательской работы магистранта. Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

4 неделя

Сбор материалов для опубликования в научных изданиях. Корректирование плана выполнения выпускной квалификационной работы. Формулирование выводов по теме научно-исследовательской работы магистранта.

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

5. Форма отчетности и промежуточной аттестации:

По результатам преддипломной практики проводится дифференцированный зачет путем публичной защиты отчетов по практике. Требования к отчету по практике приведены в методических рекомендациях по прохождению преддипломной практики.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

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

7. Учебно-методическое обеспечение практики

7.1. Рекомендуемая литература

7.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1	Тихомирова, Н. А. Технология молочных консервов. Технологическая тетрадь : учебное пособие / Н. А. Тихомирова. - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 144 с. - ISBN 978-5-905170-30-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1838816 (дата обращения: 25.03.2025). – Режим доступа: по подписке.	Электронный ресурс
2	Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А. Г. Храмцов, С. В. Василисин, С. А. Рябцева [и др.]. - 2-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 632 с. - ISBN 978-5-98879-215-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2140537 (дата обращения: 20.03.2025). – Режим доступа: по подписке..	Электронный ресурс

7.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1	Тихомирова, Н. А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради): Учебное пособие / Н.А. Тихомирова. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. - 144 с. ISBN 978-5-98879-120-1, 500 экз. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/310122 (дата обращения: 01.09.2024). – Режим доступа: по подписке.
2	Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: Учебное пособие / А.В. Смирнов. - 2-е изд., исправ. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. - 136 с.: ил.; . ISBN 978-5-98879-167-6, 500 экз. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/429938 (дата обращения: 01.09.2024). – Режим доступа: по подписке.
3	Пономарёв, И. Ф. Методология научных исследований : учебное пособие / И. Ф. Пономарёв, Э. И. Полякова. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 216 с. - ISBN 978-5-9729-1430-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2095064 (дата обращения: 01.09.2024). – Режим доступа: по подписке.

7.1.3. Периодические издания

Не предусмотрены

7.1.4. Методические указания по прохождению практики

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1	Шалевская В.Н., Украинцева Ю.С., Лаго М.Е. Методические указания по прохождению производственной преддипломной практики для студентов 2 курса очной и заочной формы обучения образовательно-квалификационного уровня «магистр» по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» - Луганск:ФГБОУ ВО ЛГАУ, 2023. - 20 с

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

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	Википедия – свободная энциклопедия. [Электронный ресурс]. URL: https://ru.wikipedia.org/wiki (дата обращения: 20.03.2025).

7.3. Средства обеспечения прохождения практики

7.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

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

7.3.2. Аудио- и видеопособия

Не предусмотрены

7.3.3. Компьютерные презентации

Не предусмотрены

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	Т-201 – лаборатория технологии молока и молочных продуктов; учебно-научная аудитория для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации и самостоятельной работы	Персональный компьютер – 1 шт., весы технические – 1 шт., весы – 4 шт., вискозиметр – 1 шт., иономер – 1 шт., микроскоп – 2 шт., маслобойка – 1 шт., прибор Журавлевой – 1 шт. рефрактометр – 2 шт., pH – метр – 1 шт., ксерокс Canon – 1 шт., стерилизатор – 1 шт., термостат – 1 шт., холодильник – 2 шт., центрифуга – 3 шт., шкаф сушильный – 3 шт., вентилятор – 1 шт., йогуртница – 1 шт., мороженица – 1 шт., печка электрическая – 2 шт., прибор Экомилк – 1 шт., сепаратор молочный – 1 шт., сканер – 1 шт., хлебопечь – 1 шт., бойлер – 1 шт.,

		шкаф – 3 шт., сушилка – 1 шт., вешалка – 1 шт., огнетушитель – 1 шт., шкаф вытяжной – 1 шт., набор столов – 1
--	--	---

Лист изменений программы практики

[illegible]

Лист периодических проверок программы практики

[illegible]

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
производственной преддипломной практики

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология молока и молочных продуктов

Уровень профессионального образования: магистр

Год начала подготовки: 2025

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

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними, определяя вопросы (задачи) подлежащие дальнейшей разработке	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: базовые составляющие и декомпозицию задачи	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: неходить и анализировать информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: способами выхода из проблемных ситуаций, оценивая достоинства и недостатки	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		УК-1.2 Использует способы разработки стратегии действий по достижению цели на основе анализа проблемной ситуации	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: современные и актуальные методы организации принятия решений на основе критического анализа предметной области и обработки результатов исследований	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: выявлять проблемные ситуации, используя методы анализа, синтеза и абстрактного мышления, формализовать задачу принятия решений для различных предметных областей	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: овладения методиками разработки стратегий поведения при проблемных ситуациях		Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		УК-1.3 Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели: как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: средства прикладного программного обеспечения для обоснования результатов решения задачи профессиональной деятельности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: проводить системный анализ на основе собранных данных и формировать на его основе стратегию действий, принимать конкретные решения для ее реализации.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: овладения методиками моделирования систем и определения принципов управления системой, включая принципы управление в проблемных ситуациях	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Демонстрирует знание этапов жизненного цикла проекта, методов и инструментов управления проектом на	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные методологические подходы в сфере управления проектами	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: создавать проекты и управлять ими	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения каждом из этапов	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
						отчета, опрос	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: управления проектом на всех этапах его жизненного цикла	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		УК-2.2 Формирует план график реализации проекта и план контроля его выполнения предвидя конечный результат и последовательность шагов для его достижения.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные виды нормативной и технической документации в области технологии продуктов.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять нормативную и техническую документацию в рамках проектной деятельности в области технологии продуктов .	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: по разработке нормативной и технической документации для управления проектом в области технологии продуктов	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		УК-2.3 Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов,	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные принципы и основные этапы формирования и становления научного коллектива, толерантно воспринимая социальные и культурные различия членов коллектива	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: строить социальные отношения с окружающими людьми на основе понимания социальных, личностных особенностей	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: практическим опытом участия в командной работе в разных социальных проектах		Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		УК-2.4 Представляет публично результаты проекта (или отдельного его этапа) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях и предлагает пути его внедрения в практику)	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: результаты проекта (или отдельного его этапа) в различных формах (отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях)	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: рационально планировать собственную профессиональную деятельность с целью получения эффекта от принятия профессиональных решений	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: по разработке и управлению исследовательскими проектами в условиях неопределенности, определять оценку эффективности реализации проекта, публично представлять результаты решения конкретной задачи проекта	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной	УК-3.1 Разрабатывает командную стратегию по работе коллектива учитывая интересы, особенности	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: принципы и особенности организации и руководства работой командой, командной стратегии для достижения поставленной цели	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой цели	Индикаторы достижения поведения и мнения (включая критические) людей с которыми работает/взаимодействует, в т.ч. посредством корректировки своих действий	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
				поставленной цели		отчета, опрос	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: по организации и руководства работой команды, разработки командной стратегии для достижения поставленной цели	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		УК-3.2 Разрабатывает и реализует командную стратегию в групповой деятельности для достижения поставленной цели	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основные понятия, принципы и механизмы социального взаимодействия; закономерности межличностного и межгруппового общения в профессиональной деятельности.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: выбирать верную тональность и средства общения в трудовом коллективе; использовать коммуникативные знания при реализации профессиональных задач; оценивать свою роль в социуме и грамотно выстраивать профессиональное взаимодействие.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: по разрешению конфликтов и противоречий при деловом общении на основе учета интереса всех сторон в профессиональной деятельности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
		УК-3.3 Предвидит результаты (последствия) как личных, так и коллективных действий обладая навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, свою роль в команде	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: предвидеть результаты личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: по выбору способов мотивации членов команды с учетом организационных возможностей и личностных особенностей членов команды	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		УК-3.4 Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: приемы и способы управления процессом работы в команде	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: строить социальные отношения при управлении профессиональным коллективом	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: владения практическим опытом управления работы команды при решении задач профессиональной сферы	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную	ОПК-1.1 Демонстрирует навыки в	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: один из иностранных языков и принципы построения грамотной устной	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап	Проверка ведения дневника,	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
	стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	разработке эффективной стратегии в рамках производства конкурентоспособной продукции		и письменной речи	Завершающий этап	подготовки отчета, опрос	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: профессионально изложить результаты исследования, подготовить доклад и выступление на международной конференции на иностранном языке	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: владением устной и письменной иностранной речи на уровне необходимом и достаточном для решения задач профессиональной деятельности.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-1.2 Выстраивает инновационную политику предприятия	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: состояние и перспективы развития предприятия	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающих влияние на состояние и перспективы развития предприятия	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: владения способностью выстраивать инновационную политику предприятия	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-1.3 Оценивает и осуществляет выбор концептуальног	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: стратегию и инновационную политику предприятия	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения о подхода развития предприятия	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: владения вопросами организации и управления создания и освоением новой техники и технологии на производстве	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Знает современные подходы производства продуктов питания, опираясь на отечественный и мировой опыт	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: этические нормы поведения личности, основные принципы работы в научных группах и малых коллективах.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: формулировать конкретные задачи и план действий по реализации поставленных целей, проводить исследования, направленные на решение поставленной задачи в рамках научного коллектива, анализировать и представлять полученные при этом результаты.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: владения систематическими знаниями по выбранной направленности подготовки, навыками проведения исследовательских работ по предложенной теме в составе научного коллектива.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
		ОПК-2.2 Применяет на практике современные тенденции производства пищевой продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: технологию производства и методы ведения технологических процессов производства пищевой продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять на практике современные технологии производства пищевой продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: владения методами проведения процессов производства стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-2.3 Совершенствует технологические процессы производства продукции различного назначения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: структуру проведения технологических процессов производства продукции различного назначения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять современные технологии совершенствования технологического процесса производства продукции различного назначения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: овладения способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
ОПК-3	Способен оценивать риски	ОПК-3.1 Оценивает	Первый этап (пороговый)	Знать: принципы, стратегии и политику предприятия.	Подготовительный этап Исследовательский этап	Проверка ведения	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
	и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологические решения	уровень)	Финансовые ресурсы предприятия.	Аналитический этап Завершающий этап	дневника, подготовки отчета, опрос	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: готовность организовать работу исполнителей. Находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: по разработке методики по повышению эффективности маркетинговой деятельности предприятия. Устойчивость материальных и финансовых ресурсов	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-3.2 Управляет качеством процесса и продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: качественные показатели вырабатываемой продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: организовать и управлять качеством технологического процесса и продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: овладения способностью управлять качеством процесса и продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Первый этап (пороговый уровень)	Знать: новые высокотехнологические решения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-3.3 Применяет новые высокотехнологические решения	Первый этап (пороговый уровень)				

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения для эффективного здоровье- и ресурсосбережения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять новые высокотехнологичные решения для эффективного здоровье- и ресурсосбережения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: по применению новых технологических решений	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
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: организацию процесса делопроизводства, систему отчетности и документооборота	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: устанавливать требования к документообороту на предприятии питания, системам автоматизации и отчетности, в т.ч. в части управления персоналом	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: овладения способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-4.2 Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции из сырья животного	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: последовательность проведения технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции из сырья животного	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения происхождения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
				происхождения		отчета, опрос	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: овладения способностью проектировать технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Первый этап (пороговый уровень)	Знать: стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-4.3 Выстраивает стратегию апробации и внедрения разработанных продуктов питания	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: провести апробацию и внедрить в производство продукты питания	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: овладения способностью по внедрению стратегии апробации и внедрения разработанных продуктов	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
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: состав документов, входящих в программы профессионального обучения, и их функции.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: овладения методиками разработки образовательных программ в	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап	Проверка ведения дневника,	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
				сфере своей профессиональной деятельности.	Завершающий этап	подготовки отчета, опрос	
		ОПК-6.2 Участствует в проектировании образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: и применять педагогические знания для обеспечения профессиональной деятельности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: участвовать в проектировании образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: овладения технологией разработки профессионально-образовательных программ в своей профессиональной сфере деятельности.	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ОПК-6.3 Разрабатывает материалы для научно-методического обеспечения образовательного процесса	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: материалы нормативно-технического и научно-методического обеспечения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать техническую документацию, регламентирующую разработку образовательной программы	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: по разработке нормативно-технического и научно-методического обеспечения в сфере своей профессиональной деятельности	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
ПК-1	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 технологических циклов	ПК-1.1 Проектирует технологические циклы производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: виды и назначение современного оборудования и технических приборов для контроля технологических операций, качества продукции и параметров хранения продукции; погрешности измерений, способы обработки результатов измерений и получения конечных данных	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: систематизировать и анализировать данные приборов и оборудования с целью получения и обработки результатов исследований; применять статистические методы анализа при контроле технологических операций и готовой продукции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: работы с современным оборудованием и приборами, обработкой результатов, полученных на оборудовании и приборах; методологией проведения испытаний и измерений	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ПК-1.2 Обосновывает нормы времени (выработки), материальных нормативов и экономической эффективности предприятия	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методику расчёта норм времени и выработки, проведения материальных расчётов при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: предлагать матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки	Зачёт

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
						отчета, опрос	
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: владения способностью по обоснованию нормы времени (выработки), материальных нормативов, экономической эффективности предприятия	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Первый этап (пороговый уровень)	Знать: содержание матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ПК-1.3 Предлагает матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: по применению матрицы оперативного управления технологическими процессами производства	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
ПК-2	Способен осуществлять стратегическое управление технологическим и процессами производства и разрабатывать	ПК-2.1 Применяет навыки стратегического управления в технологических процессах производства	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: способы влияния на формирование целей команды, способы воздействия на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, способы оценки качества результатов	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

Код контро- лируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
	прогрессивные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами			деятельности			
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: использовать на практике навыки и умения в организации научно- исследовательских и научно- производственных работ, в управлении коллективом	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: овладения умениями в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
		ПК-2.2 Создает рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: состав ингредиентов и методику расчёта рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять и использовать в производстве рецептуры продуктов питания из сырья животного происхождения с заданными свойствами	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: овладения способностью и знаниями по созданию рецептуры продуктов питания из сырья	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
	ПК-2.3 Оперироват	Первый этап (пороговый	Знать: прогрессивные технологии производства	Подготовительный этап Исследовательский этап	Проверка ведения	Зачёт	

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов	Наименование оценочного средства	
		научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	уровень)	продуктов питания	Аналитический этап Завершающий этап	дневника, подготовки отчета, опрос	
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: применять научные знания для внедрения прогрессивных технологий	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: овладения научными знаниями для внедрения прогрессивных технологий	Подготовительный этап Исследовательский этап Аналитический этап Завершающий этап	Проверка ведения дневника, подготовки отчета, опрос	Зачёт

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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1	Зачёт (отчет по практике)	Письменная работа, характеризующая получение знаний, умений и овладение навыками в процессе прохождения практики.	Перечень компонентов, которые должны быть отражены в отчете	Комплект документов полный. Цель практики выполнена полностью или сверх того: полноценно отработаны и применены на практике три и более профессиональные компетенции (представлены многочисленные примеры и результаты деятельности). Замечания от организации отсутствуют, а работа студента оценена на «отлично». Студент аргументировано и убедительно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, не имеется дефектов в соответствии отчета стандарту подготовки, что свидетельствует о полной сформированности у студента надлежащих компетенций.	Оценка «Отлично» (5)
				Комплект документов полный. Цель практики выполнена почти полностью: частично отработаны и применены на практике три и менее профессиональные компетенции. Незначительные замечания от представителей организации, а работа студента оценена на «хорошо». Студент убедительно и уверенно прокомментировал отчет по практике. Отчет по практике представлен в срок, однако имеются незначительные дефекты в соответствии отчета стандарту подготовки, что свидетельствует о сформированности у студента надлежащих компетенций.	Оценка «Хорошо» (4)
				Комплект документов полный, но некоторые документы не подписаны или заверены недолжным образом. Цель практики выполнена частично: недостаточно отработаны и применены на практике три и менее профессиональные компетенции. Высказаны критические замечания от представителей организации, а работа студента оценена на «удовлетворительно». Студент отвечал неполно, неуверенно прокомментировал отчет по	Оценка «Удовлетворительно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				практике. Отчет по практике представлен в срок, однако имеются существенные дефекты в соответствии отчета стандарту подготовки, что свидетельствует о недостаточной сформированности у студента надлежащих компетенций.	
				Комплект документов неполный. Цель практики выполнена эпизодически: не отработаны или некачественно применены на практике профессиональные компетенции (примеры и результаты деятельности отсутствуют). Высказаны серьёзные замечания от представителей организации, а работа студента оценена на «неудовлетворительно». Отчет по практике представлен в срок, однако является неполным и не соответствует стандарту подготовки, что свидетельствует о несформированности у студента надлежащих компетенций. Или студент практику не прошел по неуважительной причине. Студент не представил отчётных документов.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

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

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Во время прохождения производственной преддипломной практики текущий контроль прохождения практики осуществляет руководитель практики от университета или предприятия.

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

Вопросы для опроса

1. Характеристика состояния дел в отечественной научной литературе по теме исследования
2. Уровень теоретической и практической разработки по исследуемому вопросу в мировой практике.
3. Выводы из анализа научно-технической и патентной литературы
4. Характеристика продукции, на производство которой нацелено выполнение научного исследования в магистерской диссертации
5. Характеристика предприятий, способных выпускать новую продукцию, их специализация и направление.
6. Оценка качества и безопасности выпускаемой новой продукции.
7. Программа производственного контроля предприятия.
8. Организация контроля качества продукции (услуг) на предприятии.
9. Факторы, влияющие на качество мясной/молочной продукции и продолжительность хранения.
10. Режимы и условия хранения молочной продукции.
11. Технологическая схема производства продукции, на разработку которой нацелено выполнение научного исследования в магистерской диссертации.
12. Схема выполнения экспериментальной части магистерской диссертации.
13. Описание основных методов исследования, планируемых для использования при выполнении экспериментальной части магистерской диссертации.
14. Описание результатов посещения выставок, конференций, семинаров, симпозиумов.
15. Оценка рисков и критических контрольных точек при производстве различных видов продукции на молочной основе.

Оценочные средства для проведения промежуточного контроля

По итогам производственной преддипломной практики обучающимся составляется письменный отчет. Цель отчета – показать степень освоения навыков практической работы в условиях производства.

Отчет должен быть набран на компьютере, грамотно оформлен, сброшюрован в папку, подписан обучающимся, сдан для регистрации на кафедру.

Требования к оформлению листов текстовой части.

Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210×297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Межстрочный интервал: полуторный.

Перечень компонентов, которые должны быть отражены в отчете:

Выполненный отчет о производственной преддипломной практике должен содержать следующие разделы: титульный лист; задание на практику; оглавление; введение; основная часть; экономическое обоснование; выводы; список использованной литературы и источников; приложения.

Титульный лист является первой страницей отчета.

Задание разрабатывает руководитель ВКР и утверждает заведующий выпускающей кафедры.

В содержании перечисляют введение, заголовки разделов и подразделов, выводы и предложения, список использованной литературы и источников, приложения.

Во введении следует раскрыть актуальность выбранного направления исследований, указать цели и задачи практики, обобщить собранные во время практики материалы. Объем введения составляет 1,5-2 стр.

Основная часть включает четыре раздела, она должна быть представлена теоретическим и практическим материалом.

Первый раздел (15-20 стр.) – обзор отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние 3 года, связанной с вопросами проектирования и реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства продуктов питания животного происхождения.

Итогом обзора литературных источников должна быть полная уверенность читающего и самого автора в том, что предпринятое исследование действительно актуально и внесет нечто новое в понимание изучаемого явления.

Второй раздел (5-10 стр.) – условия и методика проведения исследований – содержит обоснование и моделирование нового продукта питания животного происхождения с заданными характеристиками, подробную характеристику объектов исследования, схему и методы проведения исследований, условий и проведения исследований;

Третий раздел – результаты собственных исследований (20-30 стр.) – включает характеристику сырья и технологических процессов производства продукта питания животного происхождения. В разделе подробно излагаются полученные результаты, проводится их анализ и сопоставление с имеющимися в литературе научными материалами, стандартами, нормативными документами.

Четвертый раздел – экономическое обоснование результатов исследований – включает расчет экономического эффекта от производства выбранного продукта животного происхождения с расчетом себестоимости, денежной выручки, чистого дохода и рентабельности.

Заключение (1-2 стр.) является важнейшей, структурной частью отчета, в которой подводится итог всех проведенных исследований и анализа. Выводы должны быть четкими, краткими, конкретными и не должны быть перегружены цифровым материалом. Объем данного раздела, состоящего не более чем из 10 пунктов, должен составлять 1-2 страницы.

Список использованной литературы и источников должен включать в себя не менее 30 наименований.

Приложение оформляется как продолжение отчета на последующих страницах. К вспомогательному материалу можно отнести таблицы, графики, акты о внедрении результатов исследований, иллюстрации вспомогательного характера и другую информацию.

Записи в дневнике должны быть ежедневными.

В дневнике необходимо отразить кратко виды работ, выполненные обучающимся на практике (сбор материала, проведение исследования и т.д.), а также встретившиеся в работе затруднения, их характер, какие меры были приняты для их устранения, отметить недостатки в теоретической подготовке.

Дневники периодически проверяются руководителем практики, в нем делаются отметки по его ведению, качеству выполняемой обучающимся работы.

В конце практики дневник должен быть подписан обучающимся и руководителем практики от университета.

Дневник прикладывается к отчету о практике.

Отчет о производственной преддипломной практике защищается на заседании кафедры. Оценка по практике ставится на основании отчета, отзыва дипломного руководителя, заключения руководителя практики от предприятия и выступления студента на защите. Защищая отчет, студент кратко докладывает о ходе практики, делает выводы и дает предложения по улучшению состояния работы предприятия, указывает недостатки и предложения по проведению производственной преддипломной практики.

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

Текущий контроль

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

Промежуточная аттестация

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