
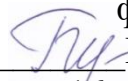


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической
комиссии технологического
факультета  С.А. Сашенкова
«16» ноября 2020 г.

Декан технологического
факультета  Г.В. Ильина
«16» ноября 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ)»**

Направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) программы
Производство инновационных продуктов
животного происхождения

(программа магистратуры)


Квалификация
«Магистр»
Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2020

Рабочая программа «Технологическая практика (производственная)» составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «11» августа 2020 г. № 937

Составитель рабочей программы:

К.С.-Х.Н., доцент
(уч. степень, ученое звание)


(подпись)

Е.А. Зуева

Рецензент:

К.С.-Х.Н., доцент
(уч. степень, ученое звание)


(подпись)

А.В. Губина

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции»
«02» ноября 2020 года, протокол № 3

Заведующий кафедрой:

доктор биол. наук, профессор
(уч. степень, ученое звание) (подпись)



Д.Г. Погосян

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета
(наименование факультета)

«16» ноября 2020 года, протокол № 5

Председатель методической комиссии

технологического факультета



С.А. Сашенкова

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу «Технологическая практика (производственная)» для направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Рабочая программа «Технологическая практика (производственная)» разработана доцентом кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» Зуевой Е.А. для магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «11» августа 2020 г. № 937.

Рабочая программа рассчитана на 756 часов (21 з.е.), итоговая форма контроля – зачет с оценкой. Программа практики содержит необходимые разделы, позволяющие получить представление о ее содержании, образовательных технологиях, используемых в ходе преподавания данной практики. В ней сформулированы цели и задачи практики, запланированы результаты обучения.

Рецензируемая рабочая программа обеспечит выполнение основной цели курса – закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимся при изучении дисциплин профессионального цикла, а также получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области производства продуктов питания животного происхождения.

Рабочая программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и может быть использована в учебном процессе ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.

к.с.-х.н., доцент
кафедры «Производство продукции
животноводства»

ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ



А.В. Губина

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонд оценочных средств «Технологическая практика (производственная)» – магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность (профиль) Производство инновационных продуктов животного происхождения

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования — магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «11» августа 2020 г. № 937.

Производственная технологическая практика, является обязательным видом работы магистратуры, входит в раздел Б2.О.02(П).

Практике предшествует изучение дисциплин обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений базового блока (Б1.) ФГОС ВО. Для эффективного прохождения практики студенты используют знания, умения, навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин «Математическое моделирование производства продуктов питания», «Основы управления персоналом предприятия по производству продуктов питания», «Современное оборудование для производства продуктов питания животного происхождения», «Конверсия вторичных продуктов животноводства», «Инновационные технологии переработки рыбы и морепродуктов», «Инновационные технологии полуфабрикатов и консервов», «Технологическая практика (У)», «Информационные технологии при производстве продуктов питания», ориентированных на подготовку к профессиональной деятельности, предусматривающих лекционные, практические и лабораторные занятия.

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:
перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

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

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в ходе освоения «Технологическая практика (производственная)» в рамках ОПОП ВО, соответствуют ФГОС и современным требованиям рынка труда:

- способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2);
- способен организовывать научно-исследовательские, научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач (ОПК-5)

Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обес-

печивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций.

Контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения ОПОП магистратуры разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций.

Объем фондов оценочных средств (далее – ФОС) соответствует учебному плану – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения. Содержание ФОС соответствует целям ОПОП – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, будущей профессиональной деятельности обучающихся. Качество ФОС обеспечивает объективность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ФОС рабочей программы «Технологическая практика (производственная)» – магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Производство инновационных продуктов животного происхождения, разработанный доцентом кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции», ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ Зуевой Е.А., соответствует ФГОС и современным требованиям рынка труда, что позволит при его реализации успешно провести оценку заявленных компетенций.

Эксперт:

Главный технолог ОАО Молочный комбинат «Пензенский»
Митяшова Ю.Ю. _____ «31» августа 2021 г.

(подпись)



ВЫПИСКА

из протокола №3

заседания кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции»
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

от «02» ноября 2020 года

Присутствовали: 1. Погосян Д.Г. – зав. кафедрой, д.б.н., профессор;

2. Семина С.А. – д.с.-х.н., профессор;

3. Зимняков В.М. – д.э.н., профессор;

4. Галиуллин А.А. – к.с.-х.н., доцент;

5. Варламова Е.Н. – к.с.-х.н., доцент;

6. Зуева Е.А. – к.с.-х.н., доцент;

7. Палийчук А.С. – к.с.-х.н., доцент;

8. Рыбакова Л.Ю. – ст. лаборант

Слушали: Доцента Зуеву Е.А., которая представила на утверждение и согласование рабочую программу «Технологическая практика (производственная)», разработанную в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «11» августа 2020 г. № 937.

Выступили: Зимняков В.М., который отметил, что рабочая программа «Технологическая практика (производственная)» составлена в соответствии с локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ и основной профессиональной образовательной программой высшего образования – программой магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Постановили: утвердить рабочую программу «Технологическая практика (производственная)» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) программы «Производство инновационных продуктов животного происхождения».

Голосовали: «за» – единогласно.

Зав. кафедрой



Д.Г. Погосян

Секретарь



Л.Ю. Рыбакова

Выписка из протокола № 5

заседания методической комиссии технологического факультета
от 16.11.2020 г.

Присутствовали: –С.А. Сашенкова председатель, члены комиссии:
Г.В. Ильина, А.В. Остапчук, Л.Л. Ошкина, Г.И. Боряев, А.И. Дарьин,
Д.Г. Погосян, В.Н. Емелин, В.А. Здоровинин

Вопрос 2. Рассмотрение и обсуждение рабочей программы и фонда оценочных средств «Технологическая практика» (производственная), разработанных доцентом кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» Зуевой Е.А., в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утверждённого приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации «11» августа 2020 г. № 937с.

Выступили: С.А. Сашенкова, которая представила в числе прочего методического обеспечения ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения рабочую программу и фонд оценочных средств «Технологическая практика» (производственная).

А.И. Дарьин, который отметил, что представленная рабочая программа, фонд оценочных средств по технологической практике подготовлены в соответствии с утвержденным учебным планом и рекомендациями учебного отдела университета и могут быть использованы в учебном процессе ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.







Постановили: представленную рабочую программу и фонд оценочных средств «Технологическая практика» (производственная), предусмотренной ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения – утвердить.

Председатель методической комиссии
технологического факультета







С.А. Сашенкова





Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
«Технологическая практика» (производственная)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № прото- кола, виза зав. ка- федрой	Дата, № прото- кола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вво- дятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	Новая редакция списка основной и дополнительной литературы таблицы 9.1 и 9.2 Новая редакция таблицы 9.5 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	30.08.2021 протокол № 16 	30.08.2021 протокол № 16 	01.09.2021
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по практике	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	30.08.2021 протокол № 16 	30.08.2021 протокол № 16 	01.09.2021
3	ФОС	Экспертное заключение на фонд оценочных средств рабочей программы практики	30.08.2021 протокол № 16 	30.08.2021 протокол № 16 	01.09.2021





Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
«Технологическая практика» (производственная)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № про- токола, виза председа- теля методи- ческой ко- миссии	С какой даты вво- дятся
1	9. Учебно-мето- дическое и ин- формационное обеспечение практики	Новая редакция списка основной и дополнитель- ной литературы таблицы 9.1 и 9.2	29.08.2022 № 12 	29.08.2022, № 18 	01.09.2022
		Новая редакция таблицы 9.5 Перечень информаци- онных технологий (пере- чень современных про- фессиональных баз дан- ных и информационных справочных систем)			
2	10. Материально- техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по прак- тике	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-тех- ническое обеспечение дисциплины» в части со- става лицензионного про- граммного обеспечения и реквизитов подтверждаю- щих документов	29.08.2022 № 12 	29.08.2022, № 18 	01.09.2022

**Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
«Технологическая практика» (производственная) (01.09.2023 г.)**





№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.5 Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем)	30.08.2023, №18 	30.08.2023, №16 	01.09.2023
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины»	30.08.2023, №18 	30.08.2023, №16 	01.09.2023

**Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
«Технологическая практика» (производственная) (01.09.2024 г.)**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № про- токола, виза председа- теля методи- ческой ко- миссии	С какой даты вво- дятся
1	9. Учебно-мето- дическое и ин- формационное обеспечение дис- циплины	Новая редакция таблицы 9.5 Перечень информаци- онных технологий (пере- чень современных про- фессиональных баз дан- ных и информационных справочных систем)	26.08.2024 № 17 	26.08.2024, № 21 	01.09.2024
2	10. Материально- техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дис- циплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-тех- ническое обеспечение дисциплины» в части со- става лицензионного про- граммного обеспечения и реквизитов подтверждаю- щих документов	26.08.2024 № 17 	26.08.2024, № 21 	01.09.2024

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
«Технологическая практика (производственная)»

(01.09.2025 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председа- теля мето- дической ко- миссии	С какой даты вво- дятся
1	9. Учебно-мето- дическое и ин- формационное обеспечение дис- циплины	Новая редакция таблиц 9.4 Перечень ресурсов ин- формационно-телекомму- никационной сети «Ин- тернет» 9.5 Перечень информаци- онных технологий (пере- чень современных про- фессиональных баз дан- ных и информационных справочных систем)	29.08.2025 № 11 	29.08.2025, № 12 	01.09.2025
2	10. Материально- техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дис- циплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-тех- ническое обеспечение дисциплины» в части со- става лицензионного про- граммного обеспечения и реквизитов подтверждаю- щих документов	29.08.2025 № 11 	29.08.2025, № 12 	01.09.2025

1 Вид практики, способ и формы ее проведения

Вид практики: производственная

Способ проведения практики: выездная

Практика проводится в следующей форме: непрерывно

2 Цель и задачи практики

Цель практики – закрепление теоретических и практических знаний, полученных обучающимся при изучении дисциплин профессионального цикла, а также получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области производства продуктов питания животного происхождения.

Задачи практики:

- закрепить знания, полученные в процессе изучения теоретических дисциплин;
- формирование умений и приобретение навыков производства качественных продуктов питания животного происхождения на основе современных технологий;
- формирование умений и приобретение навыков первичной обработки и эффективного хранения продуктов животного происхождения;
- формирование умений и приобретение навыков эффективной переработки сырья животного происхождения в готовую продукцию;
- приобретение навыков научно-исследовательской работы, направленной на совершенствование переработки продукции животноводства, оценки качества сырья и готовой продукции, а также экологически обоснованной и экономически оправданной деятельности в производственных условиях;
- овладеть производственными и организационными навыками, передовыми методами труда;
- изучить выполнение на производстве правил техники безопасности при работе с механизмами и машинами, применяемыми в процессе производства продуктов питания животного происхождения и противопожарной безопасности;
- изучить правила производственной санитарии и гигиены труда на производстве.

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРАКТИКЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

«Технологическая практика (производственная)» направлена на формирование общепрофессиональных компетенций:

способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения (ОПК-2);

способен организовать научно-исследовательские, научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач (ОПК-5)

Индикаторы и дескрипторы части соответствующей компетенции, формируемой в процессе изучения практики «Технологическая практика», оцениваются при помощи оценочных средств, приведенных в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по «Технологическая практика» (производственная), индикаторы достижения компетенций ОПК-2, ОПК-5, перечень оценочных средств

№ п/п	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код планируемого результата обучения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочных средств
1	2	3	4	5	6
1	ИД-1 _{ОПК-2}	Знать: способы совершенствования технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования, проектирования новых линий и технологий	32 (ИД-1 _{ОПК-2})	Знать: способы совершенствования технологических процессов при прохождении технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой
2	ИД-2 _{ОПК-2}	Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования, проектирования новых линий и технологий	У2 (ИД-2 _{ОПК-2})	Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания при прохождении технологической (производственной) на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой

3	ИД-3 ОПК-2	Владеть: навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования, проектирования новых линий и технологий	B2 (ИД-3ОПК-2)	Владеть: навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания в процессе прохождения технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой
4	ИД-1 ОПК-5	Знать: способы организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ, учитывая используемые методы контроля и управления качеством продуктов питания, защиты интеллектуальной собственности и патентования, философские и исторические аспекты развития науки, основы методологии проведения научных исследований, для комплексного решения профессиональных задач при производстве продуктов питания	31 (ИД-1ОПК-5)	Знать: способы организации планирования и выполнения научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой
5	ИД-2 ОПК-5	Уметь: организовать работу по планированию и выполнению научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ, учитывая используемые методы контроля и управления качеством продуктов питания, защиты интеллектуальной собственности и патентования, учитывая философские и исторические аспекты развития науки, основы методологии проведения научных исследований для комплексного решения профессиональных задач при производстве продуктов питания	У1 (ИД-2ОПК-5)	Уметь: организовать работу по планированию и выполнению научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой
6	ИД-3ОПК-5	Владеть: навыками организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ, учитывая используемые	B1 (ИД-3ОПК-5)	Владеть: навыками организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ для комплексного решения	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении

		методы контроля и управления качеством продуктов питания, защиты интеллектуальной собственности и патентования, философские и исторические аспекты развития науки, основы методологии проведения научных исследований для комплексного решения профессиональных задач при производстве продуктов питания		профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики	производственной практики, зачет с оценкой
--	--	--	--	--	--

4 Место практики в структуре программы магистратуры

Практика является обязательным видом работы магистратуры, входит в раздел Б2.О.02(П) «Технологическая практика (производственная)» ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Практике предшествует изучение дисциплин обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений базового блока (Б1.) ФГОС ВО. Для эффективного прохождения практики студенты используют знания, умения, навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин «Математическое моделирование производства продуктов питания», «Основы управления персоналом предприятия по производству продуктов питания», «Современное оборудование для производства продуктов питания животного происхождения», «Конверсия вторичных продуктов животноводства», «Инновационные технологии переработки рыбы и морепродуктов», «Инновационные технологии полуфабрикатов и консервов», «Технологическая практика (У)», «Информационные технологии при производстве продуктов питания», ориентированных на подготовку к профессиональной деятельности, предусматривающих лекционные, практические и лабораторные занятия.

5 Объем практики

Таблица 5.1 - Распределение общей трудоемкости по технологической практике (производственной) по формам и видам учебной работы

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоемкость, ч/з.е.	
			Очная форма обучения, второй семестр	Заочная форма обучения, второй курс, летняя сессия
1	Контактная работа	Контакт часы	4,8/0,13	2,2/0,06
1.1	Контактная работа под руководством педагогического работника	П	4,6/0,12	2/0,05
1.2	Защита отчета по практике	КЗ	0,2/0,01	0,2/0,01
2	Индивидуальная работа	ИР	751,2/20,87	753,8/20,94
	Всего	По плану	756/21	756/21

6 Содержание практики

Таблица 6.1 – Этапы и содержание практики «Технологическая практика (производственная)» (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование этапа (раздела)	Содержание этапа (раздела)	Объем, ч/ з.е.	Форма текущего контроля
1	<i>Организационный этап</i>	Организационный этап в университете Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности. Согласование плана производственной практики с руководителем от университета. Получение (составление и корректировка) индивидуального задания.	6/0,16	Согласование плана практики. Отметка в журнале учета инструктажа по технике безопасности. Дневник практики.
		Организационный этап на рабочем месте. - Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана производственной практики. Определение функциональных обязанностей практиканта.	10/0,3	Проверка записей в дневнике практики

		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, производственной санитарии.		
2	<i>Основной этап</i> Изучение характеристик предприятия.	История создания и место расположения предприятия. Структура производственных подразделений и их расположение. Хозяйственная деятельность предприятия (структура и объемы выпускаемой продукции, рентабельность, себестоимость продукции, степень использования производственных мощностей).	72/2	Проверка записей в дневнике практики
3	Работа на предприятии	Организация труда на конкретном рабочем месте. Освоение приборов на конкретном рабочем месте. Освоение методик эксперимента по теме задания. Описание работы на оборудовании и приборах с использованием конкретных методов и методик работы по теме задания. Описание методик эксперимента по теме задания.	72/2	Проверка записей в дневнике практики. Документы по используемым методам и методикам. Библиографический список с методами исследования состава, свойств и качества продуктов питания животного происхождения
4	Работа на предприятии	Изучение сырьевой зоны, видов сырья на предприятиях, способных выпускать продукцию, на разработку которой направлено научное исследование в магистерской диссертации. Изучение правил приемки и контроля качества, требований к составу и качеству этой продукции. Изучение нормативных документов. Анализ нормативных документов организации. Описание правил приемки и контроля качества продукции на предприятии. Анализ требований к составу и качеству продукции.	150/4,2	Проверка записей в дневнике практики. Нормативные документы предприятия. Документы предприятия по правилам приемки и контролю качества продукции

5	Работа на предприятии	<p>Ознакомление с существующим порядком организации работы коллектива научно-исследовательской лаборатории.</p> <p>Ознакомление с порядком (инструкцией) выполнения работ, требующих групповой работы (коллективной работы). Ознакомление с существующим порядком принятия решения в условиях спектра мнений. Описание существующей на предприятии практики организации работы коллектива (группы исполнителей) коллектива научно-исследовательской лаборатории. Анализ разрабатываемых в научно-исследовательской лаборатории технологических схем производства новых видов продуктов питания животного происхождения.</p>	149/4,1	<p>Проверка записей в дневнике практики. Документы по организации (порядку работы/инструкции) работы коллектива исполнителей.</p> <p>Описание технологической схемы производства одного из видов продукции.</p>
6	Работа на предприятии	<p>Ознакомление с существующим в организации порядком разработки нового ассортимента продукции с заданными составом и свойствами и на конкретном рабочем месте. Ознакомление с существующим порядком разработки и внедрения новых технологий в организации и на конкретном рабочем месте. Характеристика новой продукции, на производство которой направлено выполнение научного исследования в магистерской диссертации. Анализ научно-технической и патентной литературы по вопросу о методах исследования состава, свойств и качества продуктов питания животного происхождения</p>	216/6	<p>Проверка записей в дневнике практики. Документы по существующему порядку разработки нового ассортимента продукции и технологии.</p> <p>Проект-предложение собственного варианта нового продукта (технологии).</p> <p>Выводы из анализа научно-технической и патентной литературы. Документы предприятия по методам исследования состава,</p>

				свойств и качества продуктов питания животного происхождения Библиографический список соответствующей литературы.
7	Экологическая безопасность предприятия	Изучение экологического паспорта. Способы утилизации отходов и вредных выбросов предприятия. Источники загрязнения окружающей среды.	27/0,75	Проверка записей в дневнике практики
8	<i>Заключительный этап</i>	Систематизация собранной информации и оформление отчета по практике. Утверждение отчета руководителями практики от предприятия и университета. Защита отчета на кафедре	54/1,5	Проверка наличия отчета и дневника. Зачет с оценкой

7 Формы отчетности по практике

После окончания практики студент предоставляет комиссии по защите отчетов следующие документы:

- дневник прохождения технологической практики (П), подписанный руководителем практики от предприятия и заверенный печатью;
- отчет о технологической практике (П), подписанный руководителем или главным технологом (технологом) предприятия и заверенный печатью;
- производственную характеристику – отзыв с указанием оценки работы студента-практиканта, подписанную руководителем практики от предприятия и заверенную печатью.

В период прохождения технологической производственной практики студент должен систематически вести подробные записи в дневнике, отражая работу, сделанную за день и все увиденное, относящееся к ней. В дневник записывается материал, изучаемый согласно программе практики. Дневник – основной источник информации для написания отчета. Поэтому, в него следует вносить все виды выполненной работы, цифровой материал и расчеты.

Отчет составляется на основании фактического материала, собранного в период прохождения практики. Законченный отчет предоставляется на проверку

руководителю практики от кафедры. После просмотра отчета руководитель решает вопрос о его допуске к защите, делая при этом соответствующую запись на титульном листе отчета. Защита отчета о производственной практике проводится перед специальной комиссией, состоящей из преподавателей кафедры. По результатам оценки комиссией отчета, дневника, характеристики с места практики и устного ответа студента выставляется зачет с оценкой.

Требования к ведению дневника и составлению отчета

Текст отчета выполняют на одной стороне белой (писчей) бумаги формата А 4 (210×297 мм) в печатном виде. При выполнении текста следует соблюдать следующие требования: – шрифт Times New Roman, размер 14 pt; межстрочный интервал 1,5; выравнивание по ширине; автоматический перенос слов; красная (первая) строка (отступ) – 1,25-1,27 см; размеры полей: правое – 10 мм, нижнее – 20 мм, верхнее – 20 мм, левое – 30 мм. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определённых терминах, определениях, применяя различные шрифты. Страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту, включая приложения. Номер страницы проставляют по центру верхнего поля страницы без точки. Титульный лист и содержание включают в общую нумерацию страниц документа, но номер страницы на титульном листе не проставляют. Титульный лист, дневник практики оформляются по форме, представленной в приложении 2,3.

Содержание включает введение, наименования всех разделов, подразделов, пунктов, заключение, список использованных источников и литературы и приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы отчёта. Наименования приложений в содержании не указывают, а помещают после списка использованных источников и литературы на отдельном листе. Слово «Содержание» записывают в виде заголовка симметрично тексту (по центру), прописными буквами. Между наименованием раздела и номером страницы можно делать отточие. Слово «стр.» не пишут. Наименование разделов, заголовки «Введение» , «Заключение» , «Список использованных источников» и «Приложения» , включенные в содержание, записывают прописными буквами и выделяют жирным шрифтом. Слово «Раздел (глава)» не пишут. Наименования подразделов и пунктов записывают строчными буквами кроме первой – прописной. Запись выполняют с указанием номеров разделов, подразделов и пунктов. В начале отчета помещают содержание (оглавление), представляющее последовательное перечисление заголовков разделов и подразделов, списка использованных источников с указанием номера страницы, на которых они начинаются.

Изложение текста должно быть кратким и четким. Текст излагают в соответствии со стандартами и техническими условиями, принятыми в научно-технической литературе, то есть текст пишут от третьего лица, употребляя глаголы неопределенной формы. Сокращение слов в тексте отчета не допускаются произвольные сокращения слов, кроме общепринятых. Сокращенно пишутся единицы измерения, например, тыс. – тысячи; млн. руб. – миллионы рублей. Следует также помнить, что после общепринятых сокращений «точка» не ставится, например, т – тонна; кг – килограмм; с – секунда; м – метр и др. Текст разделов отчёта должен подразделяться на подразделы и пункты. Разделы нумеруются арабскими цифрами в пределах всего отчёта. После номера ставится точка. Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела должен состоять из номера раздела, подраздела и находится в начале заголовка. Разделы и подразделы должны иметь содержательные заголовки. Заголовки разделов пишутся прописными буквами, подразделов – строчными (кроме первой прописной). В конце заголовка точку не ставят. Подчеркивать заголовки и переносить слова в заголовках не рекомендуется. Заголовки и текст каждого последующего раздела отчёта следует начинать с новой страницы, а подразделов – с любой части страницы. Нумерация страниц должна быть сквозной. Первой страницей является титульный лист, второй – содержание, и т.д., включая иллюстрации и приложения. Номер страниц ставится арабскими цифрами в середине верхнего поля страницы. На странице 1 (титульном листе) номер страницы не ставится. Рисунки и таблицы, которые располагаются на отдельных страницах, необходимо включать в общую нумерацию страниц. Цифровой материал отчета рекомендуется представлять в виде таблиц. Каждая таблица должна иметь содержательный, краткий заголовок. Его помещают после слова «Таблица». Слово «Таблица» и заголовок начинают с прописной буквы. Подчеркивать заголовок не следует. Таблицу нужно помещать после первого упоминания о ней в тексте на оставшейся части страницы или в начале следующей. Переносить таблицу на другую страницу разрешается только в том случае, если она занимает по объему более одного стандартного листа. Таблицы должны нумероваться арабскими цифрами в пределах всего отчёта (сквозная нумерация). Все иллюстрации (графики, фотографии, диаграммы и др.) именуются рисунками, которые нумеруются последовательно в пределах отчета арабскими цифрами. Каждый рисунок должен сопровождаться содержательной подписью. Подпись делается под рисунками. Отчет составляют на основе изученных на предприятии документов и данных учёта, копии которых (разрешенные предприятием) можно разместить в приложениях. Отчёт по практике может быть дополнен фотоматериалами с текстовыми комментариями. Отчет должен содержать данные собственных наблюдений, описание полученных студентами навыков, выводы и

предложения об улучшении работы предприятия. Выводы и предложения должны опираться исключительно на материалы, анализируемые в отчете. В выводах оценивают состояние предприятия, работу его подразделений, представляют основные достижения или проблемы предприятия. Основываясь на анализе, проведенном в отчете, формулируют предложения по совершенствованию работы предприятия. Объем отчета должен составлять не менее 12-15 страниц текста (без приложений).

Структура отчёта

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Организационно-экономическая или хозяйственная характеристика предприятия.

2. Качество сырья и материалов применяемых в производстве конкретных видов продукции.

3. Приемка, хранение и первичная обработка продукции животноводства.

4. Технологии переработки продукции животноводства.

5. Особенности технологии производства конкретного вида продукции.

6. Производственно-технологический контроль производства продукции животноводства.

7. Мероприятия по устранению недостатков и нарушений в технологии производства, а также по улучшению качества готовой продукции.

8. Экологическая безопасность предприятия

Выводы и предложения

Приложения

Список использованной литературы

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по «Технологическая практика (производственная)»

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике приводятся в приложении №1 к рабочей программе практики.

9 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Таблица 9.1 – Основная литература по «Технологическая практика»
(производственная)

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучаю- щихся
1	Прянишников В.В. Инновационные технологии в мясо-переработке / В.В. Прянишников, А.В. Ильяков, Г.И. Касьянов. – Краснодар: Экоинвест, 2011. – 163 с. http://www.cnshb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnshb.ru/artefact3	-	-
2	Прянишников В.В. Пищевые ингредиенты для мясной промышленности: [сборник] / В.В. Прянишников, Т. Ф. Старовойт, Т.Н. Коршунова. - Москва: Светлица, 2015. – 262 с. http://www.cnshb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnshb.ru/artefact3	-	-
3	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки в производстве продуктов животного происхождения [Влияние на качество молочных и мясных продуктов]: учебное пособие: [лабораторный практикум] / А.Н. Пономарев [и др.]. – Воронеж: ВГУИТ, 2016. - 63 с. http://www.cnshb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnshb.ru/artefact3	-	-
4	Жукова Е.В. Теоретические основы питания: учебное пособие для магистров / Е.В. Жукова, О.Н. Пастух. - Москва: Реарт, 2017. - 151 с. http://www.cnshb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnshb.ru/artefact3	-	-
5	Ефимова М.В. Научные основы производства рыбопродуктов: учебное пособие для магистров / М. В. Ефимова, А. А. Ефимов - Петропавловск-Камчатский: Изд-во КамчатГТУ, 2015. - 110 с. http://www.cnshb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnshb.ru/artefact3	-	-
6	Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов: учебное пособие для магистров / Т. К. Каленик [и др.]. – Владивосток: Дальневост. федер. ун-т, 2013. – 188 с.	-	-

	http://www.cnsnb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnsnb.ru/artefact3		
7	Современные технологии функциональных пищевых продуктов: учебник для магистратуры / В.Н. Иванова [и др.]; под общ. ред. д-ра техн. наук, проф., акад. РАН А.Б. Лисицына и д-ра экон. наук, проф. В.Н. Ивановой. – Москва: ДеЛи плюс, 2018. – 431 с. http://www.cnsnb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnsnb.ru/artefact3	-	-
8	Основы качества, безопасности, экспертизы и идентификации пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения: учебное пособие для магистров / Т.К. Каленик [и др.].- Владивосток: Дальневост. федер. ун-т, 2015. – 185 с. http://www.cnsnb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnsnb.ru/artefact3	-	-
9	Бокова, Т.И. Экологические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов: монография / Т.И. Бокова. - Новосибирск: НГАУ, 2011. - 284 с. - ISBN 978-5-94477-108 - Текст: электронный// Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: https://e.lanbook.com/book/20290 (дата обращения: 12.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
10	Перетрухина А.Т. Гидросфера как среда обитания: учебное пособие для магистров / А.Т. Перетрухина, О. Ю. Богданова, В. Е. Осауленко - Мурманск: Изд-во МГТУ, 2013. – 311 с. http://www.cnsnb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnsnb.ru/artefact3	-	-
11	Инновационные технологии, процессы и оборудование для производства продуктов питания [Электронный ресурс] / В.Ф. Федоренко, Н.П. Мишуров, Л.Ю. Коноваленко, Л.А. Неменуца - М.: ФГБНУ "Росинформагротех", 2017 - 184 с.: ил. - Авт. указаны на обороте тит. л.; Библиогр.: с. 171-177 - ISBN 978-5-7367-1348-6.- Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/653954	-	-
12	Методология научного исследования: учебник / А.О. Овчаров, Т.Н. Овчарова. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://www.znaniium.com]. - (Высшее образование: Магистратура). - www.doi.org/10.12737/357 . - Режим доступа: http://znaniium.com/catalog/product/944389	-	-

Таблица 9.1 – Основная литература «Технологическая практика»
(производственная) (в редакции 2021 г.)

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучаю- щихся
1	Шокина, Ю.В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум: учебное пособие / Ю.В. Шокина. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 116 с. - ISBN 978-5-8114-3690-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/122146 (дата обращения: 25.11.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
2	Кригер, О.В. Основы биотехнологической переработки сырья растительного, животного, биологического происхождения и рыбы: учебное пособие: в 2 частях / О.В. Кригер. - Кемерово: КемГУ, [б. г.]. - Часть 1: Биотехнологические способы переработки сырья животного происхождения - 2012. - 104 с. - ISBN 978-5-89289-732-7. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/4681 . - Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
3	Слюняев, В.П. Основы биотехнологии. Научные основы биотехнологии: учебное пособие / В.П. Слюняев, Е.А. Плошко. - Санкт-Петербург: СПбГЛТУ, 2012. - 112 с. - ISBN 978-5-9239-0487-1. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система - URL: https://e.lanbook.com/book/45315 . - Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
4	Биотехнологические основы направленной конверсии сельскохозяйственного сырья и вторичных биоресурсов для получения пищевых ингредиентов, функциональных продуктов питания и кормов: монография / Е.М. Серба, Л.В. Римарева, Е.Н. Соколова [и др.]. - Москва: Креативная экономика, 2017. -180 с. - ISBN 978-5-6040237-1-6. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/116042 . - Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
5	Стеблецова, О.В. Методическое обеспечение управленческого учета и контроля в управлении устойчивым развитием аграрных организаций: монография / О.В. Стеблецова. - Орел: ОрелГАУ, 2013. - 240 с. - Текст:	-	-

	электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/71494 (дата обращения: 25.11.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.		
6	Голубева, Л. В. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум: учебное пособие / Л.В. Голубева, О. И. Долматова, М. М. Данылов. - Воронеж: ВГУИТ, 2017. - 119 с. - ISBN 978-5-00032-288-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/106806 (дата обращения: 25.11.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
7	Минаков, И.А. Экономика и управление предприятиями, отраслями и комплексами АПК: учебник / И.А. Минаков. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 404 с. – ISBN 978-5-8114-2389-7. – Текст: электронный// Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. – URL: https://e.lanbook.com/book/91296 (дата обращения: 13.11.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
8	Бокова, Т.И. Экологические основы инновационного совершенствования пищевых продуктов: монография / Т.И. Бокова. - Новосибирск: НГАУ, 2011. - 284 с. - ISBN 978-5-94477-108 - Текст: электронный// Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: https://e.lanbook.com/book/20290 (дата обращения: 12.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
9	Инновационные технологии, процессы и оборудование для производства продуктов питания [Электронный ресурс] / В.Ф. Федоренко, Н.П. Мишуров, Л.Ю. Коноваленко, Л.А. Неменушая - М.: ФГБНУ "Росинформагротех", 2017 - 184 с.: ил. - Авт. указаны на обороте тит. л.; Библиогр.: с. 171-177 - ISBN 978-5-7367-1348-6.- Режим доступа: https://lib.rucont.ru/efd/653954	-	-
10	Методология научного исследования: учебник / А.О. Овчаров, Т.Н. Овчарова. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 304 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа http://www.znaniium.com]. - (Высшее образование: Магистратура). - www.dx.doi.org/10.12737/357 . - Режим доступа: http://znaniium.com/catalog/product/944389	-	-

Таблица 9.1 – Основная литература по
«Технологическая практика (производственная)» (в редакции 2022 г.)

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучаю- щихся
1	Шокина, Ю.В. Разработка инновационной продукции пищевой биотехнологии. Практикум: учебное пособие / Ю.В. Шокина. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-3690-3.— Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206810 (дата обращения: 23.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
2	Кригер, О.В. Основы биотехнологической переработки сырья растительного, животного, биологического происхождения и рыбы: учебное пособие: в 2 частях / О.В. Кригер. - Кемерово: КемГУ, [б. г.]. — Часть 1: Биотехнологические способы переработки сырья животного происхождения — 2012. — 104 с. — ISBN 978-5-89289-732-7. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4681 (дата обращения: 23.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.»	-	-
3	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О.А. Ковалева, Е.М. Здравова, О.С. Киреева [и др.]; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 444 с. — ISBN 978-5-8114-7454-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/160134	-	-

Таблица 9.2 – Дополнительная литература по
«Технологическая практика (производственная)»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучаю- щихся
1	Гиро Т.М. Использование белковых препаратов в мясных технологиях: учебное пособие для магистров / Т.М. Гиро, В.В. Прянишников, Н.Н. Толкунова – Саратов: Саратовский источник, 2013. - 204 с. http://www.cnshb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnshb.ru/artefact3	-	-
2	Технологические добавки и улучшители для производства мясных продуктов: учебное пособие / И.Р. Газеев [и др.]. – Уфа: Башкир. ГАУ, 2019. - 137 с. http://www.cnshb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnshb.ru/artefact3	-	-
3	Хамаганова И.В. Практические аспекты применения пробиотических биологически активных добавок в мясной промышленности: учебное пособие / И.В. Хамаганова, И.С. Хамагаева, Н.В. Дарбакова. - Улан-Удэ: Изд-во ВСГУТУ, 2014. - 139 с. http://www.cnshb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnshb.ru/artefact3	-	-
4	Каленик Т.А. Технология мясных продуктов: понятия, термины, определения: учебно-справочное пособие для магистров /Т.К. Каленик, И.А. Супрунова. – Владивосток: Дальневост. федер. ун-т, 2013. – 200 с. http://www.cnshb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnshb.ru/artefact3	-	-
5	Определение качества полуфабрикатов мясных и мясо-содержащих: учебно-методическое пособие для магистров / сост.: Ю.М. Бухтеева [и др.]. – Москва: ВНИИМП, 2016. – 35 с. http://www.cnshb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnshb.ru/artefact3	-	-
6	Ордина, Н.Б. Контроль технологических рисков при производстве продуктов питания: 2019-08-27 / Н.Б. Ордина. - Белгород: БелГСХА им. В.Я. Горина, 2018. - 52 с. – Текст: электронный// Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: https://e.lanbook.com/book/123432 (дата обращения:	-	-

	13.11.2019). -Режим доступа: для авториз. пользователей.		
7	Голубева Л.В. Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения [Производство мясных и молочных продуктов]: учебное пособие: [лабораторный практикум] / Л. В. Голубева, О. И. Долматова, М. М. Данылиев. - Воронеж: ВГУИТ, 2017. - 119 с. http://www.cnsnb.ru/scripts/sw/cgi4ex3.asp?CM=q26_2&PRM=a=http://artefact.cnsnb.ru/artefact3	-	-
8	Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований: учебное пособие / И.Н. Кузнецов. - 3-е изд. - Москва: Дашков и К, 2017. - 284 с. - ISBN 978-5-394-02783-3. - Текст: электронный// Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: https://e.lanbook.com/book/93533 (дата обращения: 12.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-

Таблица 9.2 – Дополнительная литература по
«Технологическая практика (производственная)» (в редакции 2021 г.)

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко): учебное пособие для вузов / О.А. Ковалева, Е. М. Здрабова, О.С. Киреева [и др.]; Под общей редакцией О. А. Ковалевой. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 444 с. - ISBN 978-5-8114-7454-7. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/160134 (дата обращения: 25.11.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
2	Миколайчик, И.Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие / И.Н. Миколайчик, Л.А. Морозова, Н.А. Субботина. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 284 с. https://e.lanbook.com/book/123681 (дата обращения:	-	-

	12.11.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей.		
3	Максимова, С.Н. Хитиновые материалы в технологии водных биоресурсов: учебное пособие / С.Н. Максимова, Т. М. Сафронова, Д. В. Полещук. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 176 с. - ISBN 978-5-8114-2461-0. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/167395 (дата обращения: 25.11.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
4	Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов: учебное пособие для вузов / С.А. Рябцева, В.И. Ганина, Н.М. Панова. - 4-е, стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 192 с. - ISBN 978-5-8114-7580-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162387 (дата обращения: 25.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
5	Стеблецова, О.В. Методическое обеспечение управленческого учета и контроля в управлении устойчивым развитием аграрных организаций: монография / О.В. Стеблецова. - Орел: ОрелГАУ, 2013. - 240 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/71494 (дата обращения: 25.11.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
6	Ордина, Н.Б. Контроль технологических рисков при производстве продуктов питания: 2019-08-27 / Н.Б. Ордина. - Белгород: БелГСХА им. В.Я. Горина, 2018. - 52 с. – Текст: электронный// Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: https://e.lanbook.com/book/123432 (дата обращения: 13.11.2019). -Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
7	Ханмагомедов, С.Г. Фермерство: экскурс, анализ, учет, приоритеты: монография / С.Г. Ханмагомедов, А.М. Юсуфов. - Махачкала: ДагГАУ имени М.М. Джембулатова, 2021. - 342 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/170444 (дата обращения:	-	-

	25.11.2021). - Режим доступа: для авториз. пользователей.		
8	Кузнецов, И.Н. Основы научных исследований: учебное пособие / И.Н. Кузнецов. - 3-е изд. - Москва: Дашков и К, 2017. - 284 с. - ISBN 978-5-394-02783-3. - Текст: электронный// Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. - URL: https://e.lanbook.com/book/93533 (дата обращения: 12.11.2019). - Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-

Таблица 9.2 – Дополнительная литература
«Технологическая практика (производственная)» (в редакции 2022 г.)

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучаю- щихся
1	Лупинская, С. М. Технология молока и молочных продуктов. Продукты из вторичного молочного сырья: лабораторный практикум / С. М. Лупинская, И. А. Смирнова, М. Д. Хатминская. — Кемерово : КемГУ, 2016. — 105 с. — ISBN 978-5-89289-976-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99579	-	-
2	Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206975 (дата обращения: 23.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-
3	Ордина, Н. Б. Контроль технологических рисков при производстве продуктов питания: 2019-08-27 / Н. Б. Ордина. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2018. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/123432 (дата обращения: 23.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	-	-

Таблица 9.4 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Федеральный портал «Российское образование» // Электронный ресурс http://www.edu.ru/	Режим доступа: свободный
2	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов // Электронный ресурс http://fcior.edu.ru/	Режим доступа: свободный
3	Единое окно доступа к образовательным ресурсам // Электронный ресурс http://window.edu.ru/	Режим доступа: свободный
4	Информационно-коммуникационные технологии в образовании // Электронный ресурс http://ict.edu.ru/	Режим доступа: свободный
5	Российский портал открытого образования // Электронный ресурс http://openet.edu.ru/	Режим доступа: свободный
6	Каталог учебников, оборудования, электронных ресурсов // Электронный ресурс http://ndce.edu.ru/	Режим доступа: свободный
7	Электронно-библиотечная система «AgriLib» // Электронный ресурс http://ebs.rgazu.ru/	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет
8	Электронно-библиотечная система «БиблиоРоссика» // Электронный ресурс http://www.bibliorossica.com/	Режим доступа: свободный
9	Электронно-библиотечная система «КнигаФонд» // Электронный ресурс http://www.knigafund.ru/	Режим доступа: свободный
10	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» // Электронный ресурс http://e.lanbook.com/	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
11	Библиотека «Книгосайт» // Электронный ресурс http://knigosite.ru/	Режим доступа: свободный
12	Электронно-библиотечная система «Znanium.com» // Электронный ресурс http://znanium.com/	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мо-

		бильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Номер Абонента 25751
13	Электронно-библиотечная система «BiblioStor-M» // Электронный ресурс http://bibliostorm.ru/	Режим доступа: свободный
14	Электронно-библиотечная система «BOOK.ru» // Электронный ресурс http://www.book.ru/	Режим доступа: свободный
15	Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» // Электронный ресурс http://ibooks.ru/	Режим доступа: свободный
16	Электронно-библиотечная система «IQlib» // Электронный ресурс http://www.iqlib.ru/	Режим доступа: свободный
17	Электронно-библиотечная система «IPRbooks» // Электронный ресурс http://www.iprbookshop.ru/	Режим доступа: свободный
18	Электронная библиотека книг «Bukoteka.ru» // Электронный ресурс http://bukoteka.ru/	Режим доступа: свободный

Таблица 9.4 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (редакция от 01.09.2025 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Национальная платформа открытого образования (https://nproed.ru/)- сторонняя	Режим доступа: свободный
2	Ассоциированные региональные библиотечные консорциумы АРБИКОН (https://arbicon.ru/) – сторонняя	Режим доступа: свободный
3	РОСИНФОРМАГРОТЕХ (https://rosinformagrotech.ru/) – сторонняя	Режим доступа: свободный
4	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (https://www.consultant.ru/) – сторонняя	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
5	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://elibrary.ru/defaultx.asp?) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
6	Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области (https://58.rosstat.gov.ru/) – сторонняя	Режим доступа: свободный
7	Электронно-библиотечная система Znanium (https://znanium.ru/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
8	НЭБ — Национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия (https://rusneb.ru/) – сторонняя	Доступ в зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд. 5202)

9	База данных POLPRED.COM Обзор СМИ (https://polpred.com/news) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
10	Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА» (https://cyberleninka.ru/) - сторонняя	Режим доступа: свободный
12	Сводный каталог библиотек АПК http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&un=svkat&p1=&em=c2R	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
13	Федеральная служба государственной статистики (https://rosstat.gov.ru/) – сторонняя	Режим доступа: свободный
14	Законодательство России. Официальный интернет-портал правовой информации (http://pravo.gov.ru/ips/) - сторонняя	Режим доступа: свободный

Таблица 9.5 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по «Технологическая практика (производственная)»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Система «Консультант Плюс» (СПС Консультант Плюс: Версия Проф - номер дистрибутива 491640	Консультант Плюс (Базовый договор № 410/2020 поставки и сопровождения экземпляров Систем Консультант Плюс от 21.02.2020 г.). Помещения для самостоятельной работы:
2	Эксперт-приложение - номер дистрибутива 36805; Пензенский выпуск - номер дистрибутива 70258	Аудитория №5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Аудитория № 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал научных работников; специальная библиотека
3	Skype	Freeware (бесплатное ПО), б/н Помещения для самостоятельной работы: Аудитория №5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Аудитория № 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал научных работников; специальная библиотека
4	Информационный ресурс "Официальная статистика" по Пензенской области - официальный сайт территориального органа Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области	http://pnz.gks.ru http://pnz.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/pnz/ru/statistics/ информация в свободном доступе помещения для самостоятельной работы: аудитория № 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал аудитория № 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал научных работников; специальная библиотека
5	Информационный ресурс "Официальная статистика" - официальный сайт Федеральной службы	http://www.gks.ru http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/accounts/ (информация в свободном доступе)

государственной статистики	помещения для самостоятельной работы: аудитория № 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал аудитория № 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал научных работников; специальная библиотека
----------------------------	---

Таблица 9.5 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по «Технологическая практика (производственная)»
(в редакции 2021 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1.	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://lib.rucont.ru/collection/72) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2.	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ в рамках Сводного каталога библиотек АПК (www.cnsb.ru) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет
3.	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
4.	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» https://lib.rucont.ru/search) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:

5.	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (http://znanium.com/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
6.	Образовательная платформа «Юрайт» Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ» (https://urait.ru/)	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
7.	Электронно- библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
8.	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (www.academia-moscow.ru) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
9.	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ), www.cnshb.ru www.цнсхб.рф - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно договору. Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно договору
10.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
11.	Национальная электронная библиотека (https://rusneb.ru) – сторонняя	В электронном читальном зале НБ (ауд. 5202)

12.	База данных POLPRED.COM Обзор СМИ (https://polpred.com/news) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
13.	Университетская информационная система Россия (УИС РОССИЯ) https://www.uisrussia.msu.ru/ - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
14.	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	В читальных залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
15.	Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА» (https://cyberleninka.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
16.	Российское образование. Федеральный портал. Единое окно доступа к образовательным ресурсам (http://window.edu.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
17.	Ресурсы Федерального центра информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/ - сторонняя	Доступ свободный
18.	Открытый образовательный видеопортал Univertv.ru (http://univertv.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
19.	Электронная библиотека учебных материалов по химии (http://www.chem.msu.ru/) – сторонняя	Доступ свободный
20.	Репозиторий Министерства сельского хозяйства РФ (http://elib.mcx.ru) – сторонняя	Доступ свободный
21.	Сайт факультета ветеринарной медицины Новосибирского ГАУ (http://vetfac.nsau.edu.ru) сторонняя	Доступ свободный
22.	ФГБУ «Аналитический центр Минсельхоза России» (https://www.mcxas.ru/) - сторонняя	Доступ свободный

Таблица 9.5 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по «Технологическая практика (производственная)»
(редакция от 01.09.2022)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	В читальных залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
2	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://lib.rucont.ru/collecti-on/72) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
3	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
4	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»» (https://lib.rucont.ru/search) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
5	Электронно-библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
6	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.

Таблица 9.5 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по «Технологическая практика (производственная)»
(редакция от 01.09.2023 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	В читальных залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
2	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (https://lib.rucont.ru/search) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
3	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
4	Электронно- библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
5	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.

Таблица 9.5 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по «Технологическая практика (производственная)» (редакция от 01.09.2024 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau.html)	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web/Search/Simple) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP
3	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ https://opacg.cnsnb.ru/wlib/	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
4	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (https://www.consultant.ru/) – сторонняя	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
5	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (https://lib.rucont.ru/search) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
6	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
7	Электронно-библиотечная система Znanium (https://znanium.ru/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
8	Электронно-библиотечная система "AgriLib" Научная и учебно-методическая литература для аграрного образования (https://ebs.rgazu.ru/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
9	eLIBRARY.RU - Научная электронная библиотека (https://elibrary.ru/defaultx.asp?) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.

Таблица 9.5 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по «Технологическая практика (производственная)» (01.09.2025 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронная библиотека Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет
3	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ https://opacg.cnsnb.ru/wlib/	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
4	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (https://www.consultant.ru/) – сторонняя	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
5	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
6	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (https://lib.rucont.ru/search) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
7	Электронно-библиотечная система Znanium (https://znanium.ru/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
8	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. (https://urait.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
9	Электронные ресурсы и библиотеки Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) http://www.cnsnb.ru/ – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно ежегодно заключаемому договору Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно ежегодно заключаемому договору
10.	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://elibrary.ru/defaultx.asp?) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.

10 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ПРАКТИКЕ

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение

«Технологическая практика (производственная)»

№ п/п	Наименование практики в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1	2	3	4	5
1	Технологическая практика (П)	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4228 <i>Лаборатория пищевых производств</i>	Специализированная мебель: столы 2-х местные, лавки, стол для преподавателя, тумба под телевизор, шкафы, мойка двойная лабораторная, стул, доска классная. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного программного обеспечения: холодильник, вытяжной шкаф, телевизор, видеомагнитофон, мясорубка, шприц-дозатор, водяная баня, плитка электрическая, весы электронные НПВ-600, кухонный комбайн, набор кухонной посуды, набор химической посуды, плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук	MS Windows 8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) MS Office 2010 (лицензия №61403663)
2	Технологическая практика (П)	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и ин-	Специализированная мебель: доска классная, столы письменные, столы лабораторные, полки лабораторные, стулья лабораторные, стул компьютерный;	MS Windows 8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) MS Office 2010 (лицензия №61403663)

		<p>индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4234 <i>Лаборатория переработки молока</i></p>	<p>шкафы стеклянные лабораторные, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, мойка одинарная лабораторная, столы лабораторные, стойки лабораторные, сушилки для посуды навесные. Технические средства обучения: холодильник «Апшерон» , холодильник «Саратов» , вытяжка, анализатор молока «Соматос» , баня, весы ВЛКТ, весы ВЛКТ-500, весы лабораторные, дистиллятор, комплексная биохимическая лаборатория, люминископ, маслобойка, молокомер, печь СНОЛ-1,6, прибор для высушивания УВО-01 (Прибор Чижовой), приборы для определения чистоты молока, рефрактометры, разновесы аналитические, йогуртница Vitesse VS-412, рН-метр, анализатор качества молока «Лактан» , мини-сыроварни на 15, 20, 40 л. Набор демонстрационного оборудования Ноутбук</p>	
3	Технологическая практика (П)	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30;</p>	<p>Специализированная мебель: столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного программного обеспечения: персональные компьютеры,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • 1 С:Предприятие (Договор передачи прав № 052/ТСС/08 от 15 апреля 2008 г. с ООО «Технолинк Софт Сервис» , г. Пенза); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)).

		аудитория 4435 <i>Компьютерный класс</i>		Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
4	Технологическая практика (П)	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека</i>	Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол одностумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок. Технические средства обучения, комплект лицензионного программного обеспечения: персональные компьютеры.	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
5	Технологическая практика (П)	Помещение для самостоятельной работы 440014 Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал</i> <i>Помещение для научно-исследовательской работы</i>	Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок. Технические средства обучения, комплект лицензионного программного обеспечения: персональные компьютеры, МФУ.	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (61350963, 2012) или MS Windows 10 (69766168, 69559101-69559104, 2018 и 9879093834, 2020) или Linux Mint (GNU GPL); • MS Office 2010 (61403663, 2013) или MS Office 2016 (69766168 и 69559104, 2018) или MS Office 2019 (9879093834, 2020) или Libre Office (GNU GPL); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ (только на ПК с ОС Windows). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.

**Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение
«Технологическая практика (производственная)» (в редакции 2021 г.)**

№ п/п	Наименование практики в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1	2	3	4	5
1	Технологическая практика (П)	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4228 <i>Лаборатория переработки мяса</i> <i>Лаборатория пищевых производств</i>	Специализированная мебель: столы 2-х местные, лавки, стол для преподавателя, тумба под телевизор, шкафы, мойка двойная лабораторная, стул, доска классная. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: холодильник, вытяжной шкаф, телевизор, видеомэгафитофон, шприц-дозатор, плитка электрическая, весы электронные НРВ-600, кухонный комбайн, набор кухонной посуды, набор химической посуды, мясорубка, водяная баня, весы электронные порционные автономные SW-10, плакаты.	-
2	Технологическая практика (П)	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4234 <i>Лаборатория переработки молока</i>	Специализированная мебель: доска классная, столы письменные, столы лабораторные, полки лабораторные, стулья, стул компьютерный; шкафы стеклянные лабораторные, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, мойка одинарная лабораторная, столы лабораторные, стойки лабораторные, сушилки для посуды навесные.	-

			Оборудование и технические средства обучения: телевизор, холодильник «Апшерон», вытяжка, анализатор молока «Соматос», баня, весы ВЛКТ, весы ВЛКТ-500, весы лабораторные, дистиллятор, комплексная биохимическая лаборатория, люминископ, маслобойка, молокомер, печь СНОЛ-1,6, прибор для высушивания УВО-01 (Прибор Чижовой), приборы для определения чистоты молока, рефрактометры, разновесы аналитические, йогуртница Vitesse VS-412, pH-метр, анализатор качества молока «Лактан», сыроварня с водяной рубашкой 15 л, весы электронные настольные порционные РВП-5Н.	
3	Технологическая практика (П)	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435 <i>Компьютерный класс</i>	Специализированная мебель: столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный)	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • 1С: Предприятие (Договор передачи прав № 052/ТСС/08 от 15 апреля 2008 г. с ООО «Технолинк Софт Сервис», г. Пенза); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • Комплекс программ по животноводству на ПК («СЕЛЭКС») (Договор с ООО «РЦ «ПЛИНОР» о предо-

				<p>ставлении неисключительной (простой) лицензии № 434/58 от 30 апреля 2019 года).</p> <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>Выход в Интернет.</p>
4	Технологическая практика (П)	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237</p> <p><i>Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол одностумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок.</p> <p>Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>Выход в Интернет.</p>
5	Технологическая практика (П)	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202</p> <p><i>Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал</i></p> <p><i>Помещение для научно-исследовательской работы</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок.</p> <p>Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: персональные компьютеры, МФУ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ. <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>Выход в Интернет.</p>

**Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение
«Технологическая практика (производственная)» (в редакции 2022 г.)**

№ п/п	Наименование практики в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
1	Технологическая практика (П)	Учебная аудитория для проведения учебных занятий <i>Лаборатория пищевых производств</i> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4228	Специализированная мебель: столы 2-х местные, лавки, стол для преподавателя, тумба под телевизор, шкафы, мойка двойная лабораторная, стул, доска классная. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: холодильник, вытяжной шкаф, телевизор, шприц-дозатор, плитка электрическая, весы электронные НПВ-600, кухонный комбайн, набор кухонной посуды, набор химической посуды, мясорубки, куттер, водяные бани, весы электронные порционные автономные SW-10, плакаты.	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4234 <i>Лаборатория переработки молока</i>	Специализированная мебель: доска классная, столы письменные, столы лабораторные, полки лабораторные, стулья, стул компьютерный; шкафы стеклянные лабораторные, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, мойка одинарная лабораторная, столы лабораторные, стойки лабораторные, сушилки для посуды навесные. Оборудование и технические средства обучения: холодильник, вытяжка, анализатор молока «Соматос», баня, весы лабораторные, комплексная биохимическая лаборатория, люминископ, маслобойка, молокомер, печь муфельная, прибор для высушивания (Прибор Чижовой), приборы для определения чистоты молока, рефрактометры, разновесы аналитические, йогуртница, pH-метр, анализаторы качества молока	

			(«Лактан» , «Эксперт-Профи»), сыроварня с водяной рубашкой 15 л, весы электронные настольные порционные РВП-5Н, шкаф сушильный.	
	Цех переработки молока 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8103		Оборудование и технические средства обучения, набор учебно-наглядных пособий: фризера мягкого мороженого; термокамера для производства кисломолочных продуктов; насос центробежный; корпус фильтра тонкой очистки; танк охладитель открытого типа; сепаратор сливкоотделитель «Фермер» ; ванна длител. пастеризации ВДП 100; ванна длител. пастеризации ВДП 200; преобразователи частоты вращения мешалки; маслоизготовитель; котел сыроварочный; пресс тележка; пресс механический; форма с поршнем цилиндрическая; поршневые дозаторы жидких продуктов; стеллаж, весы электронные, стол производственный, ванна моечная, холодильная камера	
	Цех переработки мяса 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8105		Оборудование и технические средства обучения, набор учебно-наглядных пособий: столы производственные; ванна моечная цельнотянутая 2-х секционная; мясорубка; фаршемес ручной; куттер горизонтальный; инъектор посолочный; клипсатор ручной; камера КТД-50; вакуумный упаковщик; пельменный аппарат; весы электронные торговые; весы электронные порционные; котлетный автомат; шприц гидравлический.	
	Вспомогательное помещение 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8105а		Оборудование и технические средства обучения, набор учебно-наглядных пособий: шкаф холодильный; шкаф купе, морозильная камера.	

		<p>Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из сырья животного происхождения 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8104</p>	<p>Оборудование и технические средства обучения, набор учебно-наглядных пособий: шкаф вытяжной; столы лабораторные; стол лабораторный для титрования; мойка лабораторная; аквадистиллятор электрический; прибор для диагностики мастита; комплекс по определению массовой доли азота и белка; плита индукционная; прибор для измерения активной кислотности в молочной продукции Нитрон-рН; анализатор инфракрасный, Нитритомер, рН-метр с ножом для мяса, термометр инфракрасный, термометр электронный</p>	
		<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>Зал обслуживания научными ресурсами, автоматизации RFID-технологий, коворкинга</i> <i>Отдел учета и хранения фондов</i></p>	<p>Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол однотумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок. Оборудование и технические средства обучения: персональные компьютеры.</p>	<p>Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: • MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Зал обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга</i></p>	<p>Специализированная мебель: парты треугольные, столы компьютерные, стол сотрудника, витрина для книг, стулья. Оборудование и технические средства обучения: персональные компьютеры, телевизор, экранизированное устройство книговыдачи, считыватели электронных читательских билетов/банковских карт.</p>	<p>Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ.</p>

				Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4445 <i>Межфакультетская биохимическая лаборатория</i>	Специализированная мебель: столы лабораторные, стол письменный, вытяжной шкаф, шкаф хирургический. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: анализатор, весы, фотометр ИФА, термошейкер, микроскоп Levenhuk, центрифуги, спектрофотометр СФ-46, роторно-вакуумный испаритель, встряхиватель, компрессор, водяная баня, печь СНОЛ, холодильник, гомогенизатор, анализатор качества молока, нитрат-тестер, фотоколориметр КФК-2, плакаты. Набор демонстрационного оборудования (мобильный) Ноутбук Lenovo B590 Intel Pentium, 2.20 GHz, 4096 Mb	Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: MS Windows8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) MSOffice 2010 (лицензия №61403663) 7-zip (GNU GPL) Unreal Commander (GNU GPL) Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение
«Технологическая практика (производственная)» (в редакции от 01.09.2023 г.)

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
1	Технологическая практика (П)	Учебная аудитория для проведения учебных занятий <i>Лаборатория пищевых производств</i> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4228	Специализированная мебель: столы 2-х местные, лавки, стол для преподавателя, тумба под телевизор, шкафы, мойка двойная лабораторная, стул, доска классная. Оборудование и технические средства обучения: холодильник, вытяжной шкаф, телевизор, шприц-дозатор, плитка электрическая, весы электронные НПВ-600, кухонный комбайн, набор кухонной посуды, набор химической посуды, мясорубки, куттер, водяные бани, весы электронные порционные автономные SW-10, вакуумная машина для приготовления продуктов, плакаты.	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4234 <i>Лаборатория переработки молока</i>	Специализированная мебель: доска классная, столы письменные, столы лабораторные, полки лабораторные, стулья, стул компьютерный; шкафы стеклянные лабораторные, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, мойка одинарная лабораторная, столы лабораторные, стойки лабораторные, сушилки для посуды навесные. Оборудование и технические средства обучения: холодильники, вытяжка, анализатор молока «Соматек»	

			тос», баня, весы лабораторные, комплексная биохимическая лаборатория, люминископ, маслобойка, молокомер, печь муфельная, прибор для высушивания (Прибор Чижовой), приборы для определения чистоты молока, рефрактометры, разновесы аналитические, йогуртница, рН-метр, анализаторы качества молока («Лактан», «Эксперт-Профи»), сыроварня с водяной рубашкой 15 л, весы электронные настольные порционные РВП-5Н, шкаф сушильный, плитка электрическая, лиофильная сушильная камера ЛФ-06.	
		Цех переработки молока 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8103	Оборудование и технические средства обучения: фризёр мягкого мороженого; термокамера для производства кисломолочных продуктов; насос центробежный; корпус фильтра тонкой очистки; танк-охладитель открытого типа; сепаратор-сливкоотделитель «Фермер»; ванна длител. пастеризации ВДП-100; ванна длител. пастеризации ВДП-200; преобразователи частоты вращения мешалки; маслоизготовитель; котел сыроварочный; пресс-тележка; пресс механический; форма с поршнем цилиндрическая; поршневые дозаторы жидких продуктов; стеллаж; весы электронные; стол производственный; ванна моечная; холодильная камера.	
		Цех переработки мяса 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8105	Оборудование и технические средства обучения: столы производственные; ванна моечная цельнотянутая 2-х секционная; мясорубка; фаршемес ручной;	

			куттер горизонтальный; инъектор посолочный; клипсатор ручной; камера КТД-50; вакуумный упаковщик; пельменный аппарат; весы электронные торговые; весы электронные порционные; котлетный автомат; шприц гидравлический.	
		Вспомогательное помещение 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8105а	Оборудование и технические средства обучения: шкаф холодильный; шкаф купе, морозильная камера.	
		Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из сырья животного происхождения 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8104	Оборудование и технические средства обучения: шкаф вытяжной; столы лабораторные; стол лабораторный для титрования; мойка лабораторная; аквадистиллятор электрический; прибор для диагностики мастита; комплекс по определению массовой доли азота и белка; плита индукционная; прибор для измерения активной кислотности в молочной продукции Нитрон-рН; анализатор инфракрасный, Нитритомер, рН-метр с ножом для мяса, термометр инфракрасный, термометр электронный, анализатор качества молока («Эксперт-Профи»).	
		Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>Зал обслуживания научными ресурсами, автоматизации RFID-технологий, коворкинга</i> <i>Отдел учета и хранения фондов</i>	Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол одностумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок. Оборудование и технические средства обучения: персональные компьютеры.	комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: • MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License);

			<ul style="list-style-type: none"> • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Зал обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга</i>	Специализированная мебель: парты треугольные, столы компьютерные, стол сотрудника, витрина для книг, стулья. Оборудование и технические средства обучения: персональные компьютеры, телевизор, экранизированное устройство книговыдачи, считыватели электронных читательских билетов/банковских карт.	Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4445 <i>Межфакультетская биохимическая лаборатория</i>	Специализированная мебель: столы лабораторные, стол письменный, вытяжной шкаф, шкаф хирургический. Оборудование и технические средства обучения: анализатор, весы, фотометр ИФА, термошейкер, микроскоп Levenhuk, центрифуги, спектрофотометр СФ-46, роторно-вакуумный испаритель, встряхиватель,	Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения: <ul style="list-style-type: none"> MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). Yandex Browser (GNU Lesser General Public License, б/н);

			<p>компрессор, водяная баня, печь СНОЛ, холодильник, гомогенизатор, анализатор качества молока, нитрат-тестер, фотоколориметр КФК-2, плакаты.</p>	<p>Security для бизнеса – расширенный Russian Edition (Ежегодно продляемая лицензия (подписка), №№ 2В1Е-230807-111428-1-25857 (срок действия – до 16.08.2024); СПС «Консультант-Плюс» (Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный); Kaspersky Endpoint Автоматизированная система планирования и анализа эффективности инвестиционных проектов Project Expert 7 Tutorial (Договор с ООО «Эксперт системс» на передачу программы для ЭВМ №0716/2П-01 от 01.12.2005г. Договор консультационного сопровождения №0003/1КУ-01 от 15 марта 2023 г. с ООО «Эксперт Системс»); СелЭкс (Договор о предоставлении неисключительной (простой) лицензии №434/58 от 30 апреля 2019 г.) Государственная информационная система в области ветеринарии. Учебная (демо) версия подсистемы «Меркурий.ХС»</p>
--	--	--	---	--

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение
«Технологическая практика (производственная)» (в редакции от 01.09.2024 г.)

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
1	Технологическая практика (П)	Учебная аудитория для проведения учебных занятий <i>Лаборатория пищевых производств</i> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4228	Специализированная мебель: столы 2-х местные, лавки, стол для преподавателя, тумба под телевизор, шкафы, мойка двойная лабораторная, стул, доска классная. Оборудование и технические средства обучения: холодильник, вытяжной шкаф, телевизор, шприц-дозатор, плитка электрическая, весы электронные НПВ-600, кухонный комбайн, набор кухонной посуды, набор химической посуды, мясорубки, куттер, водяные бани, весы электронные порционные автономные SW-10, вакуумная машина для приготовления продуктов, плакаты.	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4234 <i>Лаборатория переработки молока</i>	Специализированная мебель: доска классная, столы письменные, столы лабораторные, полки лабораторные, стулья, стул компьютерный; шкафы стеклянные лабораторные, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, мойка одинарная лабораторная, столы лабораторные, стойки лабораторные, сушилки для посуды навесные. Оборудование и технические средства обучения: холодильники, вытяжка, анализатор молока «Соматос», баня, весы лабораторные, комплексная биохимическая лаборатория, люминископ, маслобойка, молокомер, печь муфельная, прибор для высушивания (Прибор Чижовой), приборы для определения чистоты молока, рефрактометры, разновесы аналитические, йогуртница, рН-метр, анализаторы качества молока («Лактан», «Эксперт-Профи»), сыроварня с водяной рубашкой 15 л, весы электронные настольные порционные РВП-5Н, шкаф сушильный, плитка электрическая, лиофильная сушильная камера ЛФ-06.	

	<p>Цех переработки молока 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8103</p>	<p>Оборудование и технические средства обучения: фризера мягкого мороженого; термокамера для производства кисломолочных продуктов; насос центробежный; корпус фильтра тонкой очистки; танк-охладитель открытого типа; сепаратор-сливкоотделитель «Фермер»; ванна длител. пастеризации ВДП-100; ванна длител. пастеризации ВДП-200; преобразователи частоты вращения мешалки; маслоизготовитель; котел сыроварочный; пресстележка; пресс механический; форма с поршнем цилиндрическая; поршневые дозаторы жидких продуктов; стеллаж; весы электронные; стол производственный; ванна моечная; холодильная камера.</p>	
	<p>Цех переработки мяса 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8105</p>	<p>Оборудование и технические средства обучения: столы производственные; ванна моечная цельнотянутая 2-х секционная; мясорубка; фаршемес ручной; куттер горизонтальный; иньектор посолочный; клипсатор ручной; камера КТД-50; вакуумный упаковщик;пельменный аппарат; весы электронные торговые; весы электронные порционные; котлетный автомат; шприц гидравлический.</p>	
	<p>Вспомогательное помещение 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8105а</p>	<p>Оборудование и технические средства обучения: шкаф холодильный; шкаф купе, морозильная камера.</p>	
	<p>Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из сырья животного происхождения 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8104</p>	<p>Оборудование и технические средства обучения: шкаф вытяжной; столы лабораторные; стол лабораторный для титрования; мойка лабораторная; аквади-стиллятор электрический; прибор для диагностики мастита; комплекс по определению массовой доли азота и белка; плита индукционная; прибор для измерения активной кислотности в молочной продукции Нитрон-рН; анализатор инфракрасный, Нитритометр, рН-метр с ножом для мяса, термометр инфракрасный, термометр электронный, анализатор качества молока («Эксперт-Профи»).</p>	
	<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30;</p>	<p>Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол однотоумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок.</p>	<p>комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения</p>

		<p>аудитория 1237 Зал обслуживания научными ресурсами, автоматизации RFID-технологий, коворкинга Отдел учета и хранения фондов</p>		<p>ния, в том числе отечественного производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p>
		<p>Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 Зал обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга</p>	<p>Специализированная мебель: парты треугольные, столы компьютерные, стол сотрудника, витрина для книг, стулья. Оборудование и технические средства обучения: персональные компьютеры, телевизор, экранизированное устройство книговыдачи, считыватели электронных читательских билетов/банковских карт.</p>	<p>Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:</p> <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021). • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ. <p>Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.</p>

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение
«Технологическая практика (производственная)» (в редакции от 01.09.2025 г.)

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
1	Конверсия вторичных продуктов животноводства	Учебная аудитория для проведения учебных занятий <i>Лаборатория пищевых производств</i> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4228	Специализированная мебель: столы 2-х местные, лавки, стол для преподавателя, тумба под телевизор, шкафы, мойка двойная лабораторная, стул, доска классная. Оборудование и технические средства обучения: холодильник, вытяжной шкаф, телевизор, шприц-дозатор, плитка электрическая, весы электронные НПВ-600, кухонный комбайн, набор кухонной посуды, набор химической посуды, мясорубки, куттер, водяные бани, весы электронные порционные автономные SW-10, вакуумная машина для приготовления продуктов, плакаты.	
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4234 <i>«Образовательный центр АО «Молком»»</i> <i>Лаборатория технологии переработки молока и контроля качества молочной продукции</i>	Специализированная мебель: доска поворотная, стулья медицинские, лабораторные столы со столешницей, декоративная фигура «корова», логотипы. Оборудование и технические средства обучения: телевизор, холодильник, вытяжка, лабораторная молочная центрифуга, лабораторный термостат, аквадилятор, pH-метр, баня водяная-редуктазник, весы лабораторные, вытяжной шкаф со столешницей, электроплита, анализатор молока «Соматос», баня водяная, весы лабораторные, молокомер, печь муфельная, прибор для высушивания, приборы для определения чистоты молока, рефрактометры, йогуртница, pH-метр, анализаторы качества молока («Лактан», «Эксперт-Профи»), весы электронные, плитка электрическая, лиофильная сушильная камера.	
		Цех переработки молока 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8103	Оборудование и технические средства обучения: фризера мягкого мороженого; термокамера для производства кисломолочных продуктов; насос центробежный; корпус фильтра тонкой очистки; танк-охладитель открытого типа; сепаратор-сливкоотделитель «Фермер»; ванна длител. пастеризации ВДП-100; ванна	

			длитель. пастеризации ВДП-200; преобразователи частоты вращения мешалки; маслоизготовитель; котел сыроварочный; пресстележка; пресс механический; форма с поршнем цилиндрическая; поршневые дозаторы жидких продуктов; стеллаж; весы электронные; стол производственный; ванна моечная; холодильная камера.	
		Цех переработки мяса 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8105	Оборудование и технические средства обучения: столы производственные; ванна моечная цельнотянутая 2-х секционная; мясорубка; фаршемес ручной; куттер горизонтальный; инъектор посолочный; клипсатор ручной; камера КТД-50; вакуумный упаковщик; пельменный аппарат; весы электронные торговые; весы электронные порционные; котлетный автомат; шприц гидравлический.	
		Вспомогательное помещение 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8105а	Оборудование и технические средства обучения: шкаф холодильный; шкаф купе, морозильная камера.	
		Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из сырья животного происхождения 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8104	Оборудование и технические средства обучения: шкаф вытяжной; столы лабораторные; стол лабораторный для титрования; мойка лабораторная; аквадистиллятор электрический; прибор для диагностики мастита; комплекс по определению массовой доли азота и белка; плита индукционная; прибор для измерения активной кислотности в молочной продукции Нитрон-рН; анализатор инфракрасный, Нитритометр, рН-метр с ножом для мяса, термометр инфракрасный, термометр электронный, анализатор качества молока («Эксперт-Профи»).	
		Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 <i>Зал обслуживания научными ресурсами, автоматизации RFID-технологий, коворкинга Отдел учета и хранения фондов</i>	Специализированная мебель: столы читательские, столы компьютерные, стол одностумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок.	комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: <ul style="list-style-type: none"> • MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License);

				<ul style="list-style-type: none"> СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
		Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 <i>Зал обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга</i>	Специализированная мебель: парты треугольные, столы компьютерные, стол сотрудника, витрина для книг, стулья. Оборудование и технические средства обучения: персональные компьютеры, телевизор, экранизированное устройство книговыдачи, считыватели электронных читательских билетов/банковских карт.	Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства: <ul style="list-style-type: none"> MS Windows 10 (V9414975, 2021); MS Office 2019 (V9414975, 2021). Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); СПС «Консультант-Плюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); НЭБ РФ. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический

Кафедра _____

СОГЛАСОВАНО:

 руководитель практики от предприятия
 (название предприятия)

(Ф.И.О., подпись)

М.П. « » _____ 202__ г.

УТВЕРЖДАЮ:

 зав. кафедрой

(Ф.И.О., подпись)

М.П. « » _____ 202__ г.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

для прохождения технологической практики (производственной)

<i>Название практики</i>	Технологическая практика (производственная)
<i>Курс, группа</i>	
<i>Направление подготовки</i>	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
<i>Ф.И.О. обучающегося полностью</i>	
<i>Сроки прохождения практики</i>	
<i>Дата выдачи задания, руководитель практики от университета (Ф.И.О.)</i>	

ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ РАЗРАБОТКЕ НА ПРАКТИКЕ

№	Задание	Результаты текущей успеваемости		
		оценка	дата	подпись
1	Знакомство с основными этапами практики, их содержанием, требованиями к промежуточной аттестации.			
2	Организационно-экономическая или хозяйственная характеристика предприятия.			
3	Качество сырья и материалов применяемых в производстве конкретных видов продукции.			
4	Приемка, хранение и первичная обработка продукции животноводства.			
5	Технологии переработки продукции животноводства.			
6	Особенности технологии производства конкретного инновационного вида продукции.			
7	Производственно-технологический контроль производства продукции животноводства.			
8	Экологическая безопасность предприятия			
9	Оформление и представление отчета по практике.			

С заданием ознакомлен (а) _____ (подпись обучающегося)

* Если обучающийся проходит практику стационарно в образовательной организации данные пункты не заполняются

Приложение 2

Приложение к договору от « ____ » _____ 20__ г. № ____ *

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

Факультет Технологический

Кафедра _____

СОГЛАСОВАНО:

руководитель практики от предприятия

(название предприятия)

УТВЕРЖДАЮ:

зав. кафедрой

(Ф.И.О., подпись)

(Ф.И.О., подпись)

М.П. « ____ » _____ 202__ г.

М.П. « ____ » _____ 202__ г.

**РАБОЧИЙ ГРАФИК
(ПЛАН)**

указать вид и тип практики

Наименование задач (мероприятий), составляющих задание	Срок выполнения задачи (мероприятия)
1	2

* Если обучающийся проходит практику стационарно в образовательной организации данные пункты не заполняются

Факультет Технологический
Кафедра _____

СОГЛАСОВАНО:

руководитель практики от предприятия
(название предприятия)

(Ф.И.О., подпись)
М.П. « ____ » _____ 202__ г.

УТВЕРЖДАЮ:

зав. кафедрой

(Ф.И.О., подпись)
М.П. « ____ » _____ 202__ г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

указать вид и тип практики

Таблица 1 – Содержание практики

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела
1	2	3
1	Организационный этап	<p>Организационный этап в университете Рабочее совещание. Инструктаж по технике безопасности. Согласование плана производственной практики с руководителем от университета. Получение (составление и корректировка) индивидуального задания.</p> <p>Организационный этап на рабочем месте. - Знакомство с руководителем практики от предприятия и конкретизация плана производственной практики. Определение функциональных обязанностей практиканта. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте, производственной санитарии.</p>
2	Основной этап Изучение характеристики предприятия.	История создания и место расположения предприятия. Структура производственных подразделений и их расположение. Хозяйственная деятельность предприятия (структура и объемы выпускаемой продукции, рентабельность, себестоимость продукции, степень использования производственных мощностей).
3	Работа на предприятии	Организация труда на конкретном рабочем месте. Освоение приборов на конкретном рабочем месте. Освоение методик эксперимента по теме задания. Описание работы на оборудовании и приборах с использованием конкретных методов и методик работы по теме задания. Описание методик эксперимента по теме задания.
4	Работа на предприятии	Изучение сырьевой зоны, видов сырья на предприятиях, способных выпускать продукцию, на разработку которой направлено научное исследование в магистерской диссертации. Изучение правил приемки и контроля качества, требований к составу и качеству этой продукции. Изучение нормативных документов.

		Анализ нормативных документов организации. Описание правил приемки и контроля качества продукции на предприятии. Анализ требований к составу и качеству продукции.
5	Работа на предприятии	Ознакомление с существующим порядком организации работы коллектива научно-исследовательской лаборатории. Ознакомление с порядком (инструкцией) выполнения работ, требующих групповой работы (коллективной работы). Ознакомление с существующим порядком принятия решения в условиях спектра мнений. Описание существующей на предприятии практики организации работы коллектива (группы исполнителей) коллектива научно-исследовательской лаборатории. Анализ разрабатываемых в научно-исследовательской лаборатории технологических схем производства новых видов продуктов питания животного происхождения.
6	Работа на предприятии	Ознакомление с существующим в организации порядком разработки нового ассортимента продукции с заданными составом и свойствами и на конкретном рабочем месте. Ознакомление с существующим порядком разработки и внедрения новых технологий в организации и на конкретном рабочем месте. Характеристика новой продукции, на производство которой направлено выполнение научного исследования в магистерской диссертации. Анализ научно-технической и патентной литературы по вопросу о методах исследования состава, свойств и качества продуктов питания животного происхождения
7	Экологическая безопасность предприятия	Изучение экологического паспорта. Способы утилизации отходов и вредных выбросов предприятия. Источники загрязнения окружающей среды.
8	Заключительный этап	Систематизация собранной информации и оформление отчета по практике. Утверждение отчета руководителями практики от предприятия и университета. Защита отчета на кафедре

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»**

Факультет Технологический

Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции
наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики

Профильная организация _____
полное наименование организации

ДНЕВНИК

**технологической практики
(производственной)**

Выполнил: студент _____ группы

ФИО

направление подготовки 19.04.03 Продукты
питания животного происхождения
профиль (направленность) Производство
инновационных продуктов животного
происхождения

Содержание и объем выполненных работ подтверждаю.

Руководитель практики

от профильной организации* _____
подпись _____ ФИО, должность _____

Руководитель практики

от образовательной

организации _____
подпись _____ ФИО, должность, кафедра _____

Пенза 202_

* Если обучающийся проходит практику в профильной организации

Сведения о месте прохождения практики (второй лист дневника)

1. Место прохождения практики

Полное наименование предприятия	
Адрес предприятия	
Дата начала практики	
Дата окончания практики	
Занимаемая обучающимся должность в период технологической практики (производственной)	
№ приказа о закреплении руководителя практики от предприятия за обучающимся	
Фамилия, И.О. руководителя предприятия	
Фамилия, И.О. и должность руководителя практики	
Пропущено дней практики всего	
– по уважительной причине	
– без уважительной причины	

2. Выполненная работа обучающимся в период практики

№ п/п	Дата	Содержание практики (краткое содержание выполненной работы)	Примечание
1	2	3	4

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

Факультет Технологический

Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

наименование кафедры, обеспечивающей проведение практики

Профильная организация _____

полное наименование организации

СОГЛАСОВАНО

Руководитель практики
от профильной организации

должность

Ф.И.О.

подпись

«__» _____ 20__ г.

М.П.

ОТЧЕТ

по технологической практике
(производственной)

Выполнил: студент _____ группы

ФИО

направление подготовки 19.04.03 Продукты питания
животного происхождения
профиль (направленность) Производство инновационных
продуктов животного происхождения

Отчет защищен с оценкой _____

Руководитель практики
от образовательной
организации _____

подпись

ФИО, звание,

Пенза 202_

**Отзыв
руководителя практики от образовательной организации
на отчет о прохождении**

указать вид и тип практики

Студент _____ группы _____
Ф.И.О

Направления подготовки _____

направленность (профиль)

прошел

указать вид и тип практики

в объеме _____ з.е. в период с _____ по _____
 место прохождения практики _____

В период прохождения практики обучающийся _____

подтвердил/не подтвердил

сформированность следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Код компетенции	Компетенция	Оценка
1	2	3

Краткая характеристика содержания отчета

Общая характеристика соответствия отчета индивидуальному заданию, качество оформления отчета, положительные и отрицательные аспекты отчета

Качество выполнения работы в соответствии с индивидуальным заданием

удовлетворительное, хорошее, отличное

Руководитель практики _____

Подпись

ФИО, должность

Отзыв*
руководителя практики от профильной организации
о прохождении

указать вид и тип практики

Студент _____ группы _____
направления подготовки _____

Ф.И.О

направленность (профиль) _____

прошел

указать вид и тип практики

на базе

полное наименование профильной организации

в период с _____ по _____

Краткая характеристика обучающегося _____

общая оценка качества подготовки, умение контактировать с людьми и анализировать ситуацию, положительные и отрицательные черты характера, умение работать с статистическими данными, литературой, должностными и техническими инструкциями, общее отношение к рабочим и должностным обязанностям и т. д.

Общая оценка обучающегося за период прохождения практики

Руководитель практики от
профильной организации _____

Подпись

ФИО, должность

** Если обучающийся проходит практику в профильной организации*

Приложение № 1 к рабочей программе
дисциплины «Технологическая практика (П)»
одобренной методической комиссией
технологического факультета
(протокол №5 от 16.11.2020) и
утвержденной деканом 16.11.2020

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА
(ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ)»**

Направление подготовки
19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) программы
Производство инновационных
продуктов животного происхождения
(программа магистратуры)

Квалификация
«Магистр»
Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2020

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

Конечным результатом освоения программы дисциплины практики является достижение показателей форсированности компетенций «знать», «уметь», «владеть», определенных по отдельным компетенциям.

Этапы формирования компетенций в рамках дисциплины связаны с достижениями показателей идентификаторов достижения (ИД), от понятийного уровня (ИД-1) до уровня формирования навыка (ИД-3). В ряду дисциплин, формирующих данную компетенцию у обучающегося, «Технологическая практика (П)» обеспечивает достижение требований следующих дескрипторов: 37 (ИД-1 _{ОПК-2}) (начальный уровень), У7 (ИД-2 _{ОПК-2}) (повышенный уровень), В7 (ИД-3 _{ОПК-2}) (высокий уровень), 36 (ИД-1 _{ПКС-5}) (начальный уровень), У6 (ИД-2 _{ПКС-5}) (повышенный уровень), В6 (ИД-3 _{ПКС-5}) (высокий уровень). Содержание индикаторов и дескрипторов компетенций в рамках дисциплины «Технологическая практика (П)» приведен в таблице 1.1.

Таблица 1.1 – Этапы формирования компетенций по дисциплине «Технологическая практика (П)»

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
ОПК-2 – способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 _{ОПК-2} знать способы совершенствования технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования, проектирования новых линий и технологий	32 (ИД-1 _{ОПК-2}) знать способы совершенствования технологических процессов при прохождении технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения
	ИД-2 _{ОПК-2} уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования, проектирования новых линий и технологий	У2 (ИД-2 _{ОПК-2}) уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания при прохождении технологической (производственной) на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения
	ИД-3 _{ОПК-2} владеть навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования,	В2 (ИД-3 _{ОПК-2}) владеть навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания в процессе прохождения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
	проектирования новых линий и технологий	технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения
ОПК-5 - способен организовать научно-исследовательские научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ИД-1 олк-5 знать способы организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ, учитывая используемые методы контроля и управления качеством продуктов питания, защиты интеллектуальной собственности и патентования, философские и исторические аспекты развития науки, основы методологии проведения научных исследований, для комплексного решения профессиональных задач при производстве продуктов питания	З6 (ИД-1 олк-5) знать способы организации планирования и выполнения научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики
	ИД-2 олк-5 уметь организовать работу по планированию и выполнению научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ, учитывая используемые методы контроля и управления качеством продуктов питания, защиты интеллектуальной собственности и патентования, учитывая философские и исторические аспекты развития науки, основы методологии проведения научных исследований для комплексного решения профессиональных задач при производстве продуктов питания	У6 (ИД-2 олк-5) уметь организовать работу по планированию и выполнению научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики
	ИД-3 олк-5 владеть навыками организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ, учитывая используемые методы контроля и управления качеством продуктов питания, защиты интеллектуальной собственности и патентования, философские и исторические аспекты развития науки, основы методологии проведения научных исследований для комплексного решения профессиональных задач	В6 (ИД-3 олк-5) владеть навыками организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ для комплексного решения профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
	при производстве продуктов питания патентования	

2 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Таблица 2.1 – Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Технологическая практика (П)»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции	Наименование оценочного средства
1	Организационный этап	ОПК-2 – способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 опк-2 знать способы совершенствования технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования, проектирования новых линий и технологий	32 (ИД-1 опк-2) знать способы совершенствования технологических процессов при прохождении технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	Журнал инструктажа, дневник прохождения практики
			ИД-2 опк-2.уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования, проектирования новых линий и технологий	У2 (ИД-2 ОПК-2) уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания при прохождении технологической (производственной) на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	Журнал инструктажа, дневник прохождения практики
			ИД-3 опк-2. владеть навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования, проектирования новых линий и технологий	В2 (ИД-3 ОПК-2) владеть навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания в процессе прохождения технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	Журнал инструктажа, дневник прохождения практики
		ОПК-5 - способен организовать научно-исследовательские научно-производственные работы для ком-	ИД-1 опк-5 знать способы организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ,	36 (ИД-1 опк-5) знать способы организации планирования и выполнения научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики	Журнал инструктажа, дневник прохождения практики

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции	Наименование оценочного средства
		плексного решения профессиональных задач	учитывая используемые методы контроля и управления качеством продуктов питания, защиты интеллектуальной собственности и патентоведения, философские и исторические аспекты развития науки, основы методологии проведения научных исследований, для комплексного решения профессиональных задач при производстве продуктов питания		
			ИД-2 опк-5 уметь организовать работу по планированию и выполнению научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ, учитывая используемые методы контроля и управления качеством продуктов питания, защиты интеллектуальной собственности и патентоведения, учитывая философские и исторические аспекты развития науки, основы методологии проведения научных исследований для комплексного решения профессиональных задач при производстве продуктов питания	У6 (ИД-2 опк-5) уметь организовать работу по планированию и выполнению научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики	Журнал инструктажа, дневник прохождения практики
			ИД-3 опк-5 владеть навыками организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ, учитывая используемые методы контроля и управления ка-	В6 (ИД-3 опк-5) владеть навыками организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ для комплексного решения профессиональных задач при	Журнал инструктажа, дневник прохождения практики

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции	Наименование оценочного средства
			чеством продуктов питания, защиты интеллектуальной собственности и патентоведения, философские и исторические аспекты развития науки, основы методологии проведения научных исследований для комплексного решения профессиональных задач при производстве продуктов питания и патентоведения	прохождении технологической (производственной) практики	
2	Основной этап	ОПК-2 – способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 опк-2 знать способы совершенствования технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования, проектирования новых линий и технологий	З2 (ИД-1 опк-2) знать способы совершенствования технологических процессов при прохождении технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой
			ИД-2 опк-2 уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования, проектирования новых линий и технологий	У2 (ИД-2 опк-2) уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания при прохождении технологической (производственной) на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой
			ИД-3 опк-2 владеть навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания на основе применения инновационных научных достижений,	В2 (ИД-3 опк-2) владеть навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания в процессе прохождения технологической (производственной)	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой

№ п/п	Контролируе- мые разделы (темы) дисци- плины	Код и наимено- вание компетенции	Код и наименование индикатора достиже- ния компетенции	Этапы формирования компетенции	Наименова- ние оценочного средства
			современного оборудо- вания, проектирования новых линий и техно- логий	ной) практики на базе ве- дущих предприятий по производству продуктов питания животного проис- хождения	
		ОПК-5 - спосо- бен организо- вать научно-ис- следовательские научно-произ- водственные ра- боты для ком- плексного реше- ния профессио- нальных задач	ИД-1 опк-5 знать спо- собы организации пла- нирования и выполне- ния научно-исследо- вательских, научно-про- изводственных, экспе- риментальных работ, учитывая используе- мые методы контроля и управления качеством продуктов питания, за- щиты интеллектуаль- ной собственности и патентования, фило- софские и историче- ские аспекты развития науки, основы методо- логии проведения научных исследований, для комплексного ре- шения профессиональ- ных задач при произ- водстве продуктов пи- тания	З6 (ИД-1 опк-5) знать спо- собы организации плани- рования и выполнения научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (произ- водственной) практики	Дневник прохожде- ния прак- тики, отчет о прохожде- нии произ- водствен- ной прак- тики, зачет с оценкой
			ИД-2 опк-5 уметь орга- низовать работу по планированию и вы- полнению научно-ис- следовательских, научно-производствен- ных, эксперименталь- ных работ, учитывая используемые методы контроля и управления качеством продуктов питания, защиты ин- теллектуальной соб- ственности и патенто- ведения, учитывая фи- лософские и историче- ские аспекты развития науки, основы методо- логии проведения научных исследований для комплексного ре- шения профессиональ-	У6 (ИД-2 опк-5) уметь ор- ганизовать работу по пла- нированию и выполнению научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (произ- водственной) практики	Дневник прохожде- ния прак- тики, отчет о прохожде- нии произ- водствен- ной прак- тики, зачет с оценкой

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции	Наименование оценочного средства
			ных задач при производстве продуктов питания		
			ИД-3 опк-5 владеть навыками организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ, учитывая используемые методы контроля и управления качеством продуктов питания, защиты интеллектуальной собственности и патентоведения, философские и исторические аспекты развития науки, основы методологии проведения научных исследований для комплексного решения профессиональных задач при производстве продуктов питания и патентоведения	В6 (ИД-3 опк-5) владеть навыками организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ для комплексного решения профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой
3	Заключительный этап	ОПК-2 – способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ИД-1 опк-2 знать способы совершенствования технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования, проектирования новых линий и технологий	З2 (ИД-1 опк-2) знать способы совершенствования технологических процессов при прохождении технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой
			ИД-2 опк-2 уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания на основе применения инновационных научных достижений, со-	У2 (ИД-2 опк-2) уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания при прохождении технологической (производственной) на базе ведущих предприя-	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции	Наименование оценочного средства
			временного оборудования, проектирования новых линий и технологий	тий по производству продуктов питания животного происхождения	
			ИД-3 опк-2. владеть навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания на основе применения инновационных научных достижений, современного оборудования, проектирования новых линий и технологий	В2 (ИД-3 опк-2) владеть навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания в процессе прохождения технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой
		ОПК-5 - способен организовать научно-исследовательские научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ИД-1 опк-5 знать способы организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ, учитывая используемые методы контроля и управления качеством продуктов питания, защиты интеллектуальной собственности и патентоведения, философские и исторические аспекты развития науки, основы методологии проведения научных исследований, для комплексного решения профессиональных задач при производстве продуктов питания	З6 (ИД-1 опк-5) знать способы организации планирования и выполнения научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой
			ИД-2 опк-5 уметь организовать работу по планированию и выполнению научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ, учитывая используемые методы контроля и управления	У6 (ИД-2 опк-5) уметь организовать работу по планированию и выполнению научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики	Дневник прохождения практики, отчет о прохождении производственной практики, зачет с оценкой

№ п/п	Контролируе- мые разделы (темы) дисци- плины	Код и наимено- вание компетенции	Код и наименование индикатора достиже- ния компетенции	Этапы формирования компетенции	Наименова- ние оценочного средства
			качеством продуктов питания, защиты ин- теллектуальной соб- ственности и патенто- ведения, учитывая фи- лософские и историче- ские аспекты развития науки, основы методо- логии проведения научных исследований для комплексного ре- шения профессиональ- ных задач при произ- водстве продуктов пи- тания		
			ИД-3 опк-5 владеть навыками организации планирования и выпол- нения научно-исследо- вательских, научно- производственных, экспериментальных ра- бот, учитывая исполь- зуемые методы кон- троля и управления ка- чеством продуктов пи- тания, защиты интел- лектуальной собствен- ности и патентоведе- ния, философские и ис- торические аспекты развития науки, основы методологии проведе- ния научных исследо- ваний для комплекс- ного решения профес- сиональных задач при производстве продук- тов питания и патенто- ведения	В6 (ИД-3 опк-5) владеть навыками организации планирования и выполне- ния научно-исследова- тельских, научно-произ- водственных, эксперимен- тальных работ для ком- плексного решения про- фессиональных задач при прохождении технологи- ческой (производствен- ной) практики	Дневник прохожде- ния прак- тики, отчет о прохожде- нии произ- водствен- ной прак- тики, зачет с оценкой

3 КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ПРИМЕНЯЕМЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Технологическая практика (П)»

Таблица 3.1—Этапы формирования компетенций, контрольные мероприятия и применяемые оценочные средства по дисциплине «Технологическая практика (П)»

Индикатор достижения контролируемой компетенции	Наименование контрольных мероприятий	
	Дневник прохождения практики	Зачёт с оценкой
	Наименование материалов оценочных средств	
	Проверка ведения дневника	Защита отчета
32 (ИД-1 опк-2) знать способы совершенствования технологических процессов при прохождении технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	+	+
У2 (ИД-2 опк-2) уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания при прохождении технологической (производственной) на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	+	+
В2 (ИД-3 опк-2) владеть навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания в процессе прохождения технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения	+	+
36 (ИД-1 опк-5) знать способы организации планирования и выполнения научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики	+	+
У6 (ИД-2 опк-5) уметь организовать работу по планированию и выполнению научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики	+	+
В6 (ИД-3 опк-5) владеть навыками организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ для комплексного решения профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики	+	+

4. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Таблица 4.1 – Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенции

Индикаторы компетенции	Оценки сформированности индикатора компетенций			
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-2 – способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения				
32 (ИД-1 ОПК-2) знать способы совершенствования технологических процессов при прохождении технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знает способы совершенствования технологических процессов при прохождении технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения
У2 (ИД-2 ОПК-2) уметь разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания при прохождении технологической (производственной) на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения				
Наличие умений	Не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания при прохождении технологической (производственной) на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения
В2 (ИД-3 ОПК-2) владеть навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания в процессе прохождения технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения				

Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Владеет навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания в процессе прохождения технологической (производственной) практики на базе ведущих предприятий по производству продуктов питания животного происхождения
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
ОПК-5 - способен организовать научно-исследовательские научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач				
36 (ИД-1 ОПК-5) знать способы организации планирования и выполнения научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знает способы организации планирования и выполнения научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики

У6 (ИД-2 ОПК-5) уметь организовать работу по планированию и выполнению научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики				
Наличие умений	Не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Умеет организовать работу по планированию и выполнению научно-производственных работ, профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики
В6 (ИД-3 ОПК-5) владеть навыками организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ для комплексного решения профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики				
Наличие навыков (владение опытом)	Не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	Владеет навыками организации планирования и выполнения научно-исследовательских, научно-производственных, экспериментальных работ для комплексного решения профессиональных задач при прохождении технологической (производственной) практики
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач

5 КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ)»

Коды контролируемых компетенций: ОПК-2 / 32 (ИД-1_{ОПК-2}), У2 (ИД-2_{ОПК-2}), В2 (ИД-3_{ОПК-2}), ОПК-5 / 36 (ИД-1_{ОПК-5}), У6 (ИД-2_{ОПК-5}), В6 (ИД-3_{ОПК-5})

После окончания практики студент предоставляет комиссии по защите отчетов следующие документы:

- дневник прохождения производственной практики, подписанный руководителем практики от предприятия и заверенный печатью;
- отчет о производственной практике, подписанный руководителем или главным технологом (технологом) предприятия и заверенный печатью;
- производственную характеристику – отзыв с указанием оценки работы студента-практиканта, подписанную руководителем практики от предприятия и заверенную печатью.

В период прохождения производственной практики студент должен систематически вести подробные записи в дневнике, отражая работу, сделанную за день и все увиденное, относящееся к ней. В дневник записывается материал, изучаемый согласно программе практики. Дневник – основной источник информации для написания отчета. Поэтому, в него следует вносить все виды выполненной работы, цифровой материал и расчеты.

Отчет составляется на основании фактического материала, собранного в период прохождения практики. Законченный отчет предоставляется на проверку руководителю практики от кафедры. После просмотра отчета руководитель решает вопрос о его допуске к защите, делая при этом соответствующую запись на титульном листе отчета. Защита отчета о производственной практике проводится перед специальной комиссией, состоящей из преподавателей кафедры. По результатам оценки комиссией отчета, дневника, характеристики с места практики и устного ответа студента выставляется зачет с оценкой.

6 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценивание знаний, умений и навыков проводится с целью определения уровня сформированности компетенций ОПК-2; ОПК-5 по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Задания для текущего контроля и проведения промежуточной аттестации направлены на оценивание:

- 1) уровня освоения теоретических понятий, научных основ профессиональной деятельности;
- 2) степени готовности обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию;

3) сформированности когнитивных дескрипторов, значимых для профессиональной деятельности.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков, индивидуальных способностей студентов осуществляется с помощью контрольных мероприятий, различных образовательных технологий и оценочных средств, приведенных в паспорте фонда оценочных средств (табл. 2.1).

Для оценивания результатов освоения компетенций в виде знаний (воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты) используются следующие контрольные мероприятия:

- Дискуссия, индивидуальное собеседование (защита письменного отчета);
- зачет с оценкой.

ОПК-2 / 32 (ИД-1_{ОПК-2}), У2 (ИД-2_{ОПК-2}), В2 (ИД-3_{ОПК-2})

ОПК-5 / 36 (ИД-1_{ОПК-5}), У6 (ИД-2_{ОПК-5}), В6 (ИД-3_{ОПК-5})

Для оценивания результатов освоения компетенций в виде *умений* (решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения) и *владений* (решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нестандартных ситуациях, формируется в процессе получения опыта деятельности) используются следующие контрольные мероприятия:

- письменный отчет.

6.1 Процедура и критерии оценки знаний при текущем контроле успеваемости в форме индивидуального собеседования (защита письменного отчета)

Защита письменного отчета, организуется преподавателем, как специальная беседа с обучающимся по результатам выполненного индивидуального задания на прохождение технологической практики.

Собеседование рассчитано на выяснение уровня сформированности компетенций обучающегося по определенным разделам практики.

Собеседование проводится после выполнения индивидуального задания и написания письменного отчета на заседании кафедры, до начала экзаменационной сессии третьего семестра. Продолжительность собеседования – 5...10 мин. В ходе собеседования преподаватель определяет уровень усвоения обучающимся, теоретического материала и его готовность к решению практических заданий.

Студент при ответе на задаваемые преподавателем вопросы может свободно пользоваться самостоятельно выполненным отчетом и материалами, использованными в этом отчете, использовать возможности мультимедиа.

В случае использования обучающимся во время собеседования не разрешенных пособий, попытки общения с другими студентами или иными лицами, в

том числе с применением электронных средств связи, несанкционированные перемещения и т.п. преподаватель отстраняет обучающегося от собеседования. При этом оценка не выставляется, а обучающемуся предоставляется возможность пройти повторное собеседование в иное время, предусмотренное графиком консультаций, размещенным на информационном стенде кафедры.

Результаты защиты письменного отчета по технологической практике определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное освоение программы технологической практики. Критерии оценки письменного отчета приведены в таблице 4.1 данного ФОСа.

6.2 Процедура и критерии оценки знаний и умений при промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой

Зачет с оценкой преследует цель оценить полученные теоретические знания, умение интегрировать полученные знания и применять их к решению практических задач по видам деятельности, определенными основной профессиональной образовательной программой.

Зачет с оценкой сдается всеми обучающимися в обязательном порядке в строгом соответствии с учебными планами основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки и утвержденными рабочей программой практики.

Форма проведения зачета – устная. Вопросы для зачета определяются фондом оценочных средств рабочей программы практики (раздел 5).

Не позднее, чем за 20 дней до начала промежуточной аттестации преподаватель выдает студентам очной формы обучения вопросы и задания для зачета. Обучающимся заочной формы обучения вопросы и задания для зачета выдаются руководителем практики или методистом до окончания предшествующей промежуточной аттестации. Контроль за исполнением данными мероприятиями и их исполнением возлагается на заведующего кафедрой.

При явке на зачет обучающийся обязан иметь при себе зачетную книжку, которую он предъявляет преподавателю в начале проведения зачета.

Во время зачета экзаменуемый имеет право с разрешения преподавателя пользоваться учебными программами по курсу, картами, справочниками, таблицами и другой справочной литературой. При подготовке к устному зачету экзаменуемый ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается экзаменатору. Если обучающийся явился на зачет, взял билет или вопрос и отказался от ответа, то в зачетной ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно» без учета причины отказа.

Нарушениями учебной дисциплины во время промежуточной аттестации являются:

- списывание (в том числе с использованием мобильной связи, ресурсов Интернет, а также литературы и материалов, не разрешенных к использованию на экзамене или зачете);

- обращение к другим обучающимся за помощью или консультацией при подготовке ответа по билету или выполнении зачетного задания;
- прохождение промежуточной аттестации лицами, выдающими себя за обучающегося, обязанного сдавать экзамен (зачет);
- некорректное поведение обучающегося по отношению к преподавателю (в том числе грубость, обман и т.п.).

Нарушения обучающимся дисциплины на зачетах пресекаются. В этом случае в экзаменационной ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Присутствие на зачетах посторонних лиц не допускается.

По результатам зачета в зачетную ведомость выставляются оценки – «отлично»; «хорошо»; «удовлетворительно»; «неудовлетворительно».

Зачетная ведомость является основным первичным документом по учету успеваемости студентов. В Университете используются формы экзаменационной ведомости, установленные автоматизированной системой управления «Спрут» (подсистема «Студент»).

Зачетная ведомость независимо от формы контроля содержит следующую общую информацию: наименование Университета; наименование документа; номер семестра; учебный год; форму контроля (экзамен, зачет, курсовая работа (проект)); название практики; дату проведения зачета; номер группы, номер курса, фамилию, имя, отчество преподавателя; далее в форме таблицы – фамилию, имя, отчество обучающегося, № зачетной книжки или билета.

Зачетная ведомость для оформления результатов сдачи зачета содержит дополнительную информацию в форме таблицы о результатах сдачи зачета (цифрой и прописью) и подпись экзаменатора по каждому обучающемуся. Ниже в табличной форме дается сводная информация по группе (численность явившихся студентов, численность сдавших на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», численность не допущенных к сдаче зачета, численность не явившихся студентов, средний балл по группе).

Экзаменационные ведомости заполняются шариковой ручкой. Запрещается заполнение ведомостей карандашом, внесение в них любых исправлений и дополнений. Положительные оценки заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, неудовлетворительная оценка проставляется только в экзаменационной ведомости. Каждая оценка заверяется подписью преподавателя, принимающего зачет.

Неявка на зачет отмечается в зачетной ведомости словами «не явился». Обучающийся, не явившийся по уважительной причине на зачет в установленный срок, представляет в деканат факультета оправдательные документы: справку о болезни; объяснительную; вызов на соревнование, олимпиаду и т.п.

По окончании зачета преподаватель-экзаменатор подводит суммарный оценочный итог выставленных оценок и представляет экзаменационную (зачетную) ведомость в деканат факультета в последний рабочий день недели, предшествующей экзаменационной сессии.

Преподаватель-экзаменатор несет персональную ответственность за правильность оформления экзаменационной ведомости, экзаменационных листов, зачетных книжек.

При выставлении оценки преподаватель учитывает показатели и критерии оценивания компетенции, которые содержатся в фонде оценочных средств по практике.

Экзаменатор имеет право выставять отдельным студентам в качестве поощрения зачет с оценкой только «отлично» по результатам собеседования (защиты письменного отчета) защищенного на кафедре с оценкой «отлично».

При несогласии с результатами зачета по технологической практике обучающийся имеет право подать апелляцию на имя ректора Университета.

Обучающимся, которые не могли пройти промежуточную аттестацию в общеустановленные сроки по уважительным причинам (болезнь, уход за больным родственником, участие в региональных межвузовских олимпиадах, в соревнованиях и др.), подтвержденным соответствующими документами, деканом факультета устанавливаются дополнительные сроки прохождения промежуточной аттестации. Приказ о продлении промежуточной аттестации обучающегося, имеющему уважительную причину, подписывается ректором Университета на основе заявления обучающегося и представления декана, в котором должны быть оговорены конкретные сроки окончания промежуточной аттестации.

Такому обучающемуся должна быть предоставлена возможность пройти промежуточную аттестацию по соответствующей дисциплине не более двух раз в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам. Сроки прохождения обучающимся промежуточной аттестации определяются деканом факультета.

Возможность пройти промежуточную аттестацию не более двух раз предоставляется обучающемуся, который уже имеет академическую задолженность. Таким образом, указанные два раза представляют собой повторное проведение промежуточной аттестации или, иными словами, проведение промежуточной аттестации в целях ликвидации академической задолженности.

Если повторная промежуточная аттестация в целях ликвидации академической задолженности проводится во второй раз, то для ее проведения создается комиссия не менее чем из трех преподавателей, включая заведующего кафедрой, за которой закреплена практика. Заведующий кафедрой является председателем комиссии. Оценка, выставленная комиссией по итогам пересдачи зачета, является окончательной; результаты пересдачи зачета оформляются протоколом, который сдается уполномоченному лицу учебного отдела Университета и подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

Разрешение на пересдачу зачета оформляется выдачей обучающемуся экзаменационного листа с указанием срока сдачи зачета. Конкретную дату и время пересдачи назначает декан факультета по согласованию с руководителем практики. Экзаменационные листы в обязательном порядке регистрируются и подписываются деканом факультета. Допуск студентов преподавателем к пересдаче

зачета без экзаменационного листа не разрешается. По окончании испытания экзаменационный лист сдается преподавателем уполномоченному лицу. Экзаменационный лист подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

Пересдача зачета с целью повышения положительной оценки допускается в исключительных случаях по обоснованному решению декана факультета. Пересдача зачета с целью повышения оценки «хорошо» для получения диплома с отличием допускается в случае, если наличие этой оценки препятствует получению студентом диплома с отличием. Такая пересдача может быть произведена только на последнем курсе обучения студента в Университете.

Регламент проведения зачета.

До начала проведения зачета экзаменатор обязан получить на кафедре зачетную ведомость. Прием зачета у обучающихся, которые не допущены к нему деканатом факультета или чьи фамилии не указаны в экзаменационной ведомости, не допускается. В исключительных случаях зачет может приниматься при наличии у обучающегося индивидуального экзаменационного листа (направления), оформленного в установленном порядке.

Порядок проведения устного зачета.

Преподаватель проверяет готовность аудитории к проведению зачета, раскладывает вопросы на столе текстом вниз, оглашает порядок проведения зачета, уточняет со студентами организационные вопросы, связанные с проведением зачета.

Очередность прибытия обучающихся на зачет определяют преподаватель и староста учебной группы.

Обучающийся, войдя в аудиторию, называет свою фамилию, предъявляет экзаменатору зачетную книжку и с его разрешения выбирает случайным образом из имеющихся на столе три вопроса, называет их номера и (берет при необходимости лист бумаги формата А4 для черновика) и готовится к ответу за отдельным столом, а преподаватель фиксирует номера вопросов. Во время зачета обучающийся не имеет право покидать аудиторию. На подготовку к ответу дается не более одного академического часа.

После подготовки обучающийся докладывает о готовности к ответу и с разрешения преподавателя отвечает на поставленные вопросы. Ответ обучающегося на вопросы, если он не уклонился от ответа на заданный вопрос, не прерывается. Ему должна быть предоставлена возможность изложить содержание ответов по всем вопросам билета в течение 15 минут.

Преподавателю предоставляется право:

- освободить обучающегося от полного ответа на данный вопрос, если преподаватель убежден в твердости его знаний;
- задавать уточняющие вопросы по существу ответа и дополнительные вопросы.

Выставление оценок на зачете осуществляется на основе принципов объективности, справедливости, всестороннего анализа уровня знаний студентов.

При выставлении оценки преподаватель учитывает:

- знание фактического материала по программе практики, в том числе зна-

ние обязательной литературы и современных публикаций по программе практики;

- оценку за письменный отчет по практике;
- степень активности студента при прохождении практики;
- логику, структуру, стиль ответа; культуру речи, манеру общения; готовность к дискуссии, аргументированность ответа; уровень самостоятельного мышления; умение приложить теорию к практике, решить профессиональные задачи;
- отзыв руководителя практики.

Знания и умения, навыки по сформированности компетенций и индикаторов достижений (ОПК-2 / 32 (ИД-1_{ОПК-2}), У2 (ИД-2_{ОПК-2}), В2 (ИД-3_{ОПК-2}), ОПК-5 / 36 (ИД-1_{ОПК-5}), У6 (ИД-2_{ОПК-5}), В6 (ИД-3_{ОПК-5})) при промежуточной аттестации (зачет с оценкой) оцениваются следующим образом:

Оценка «отлично» (зачтено) или высокий уровень освоения компетенции – обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с преподавателем по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий в рамках программы практики с использованием знаний, умений и навыков, полученных как в ходе освоения данной учебной программы, так и смежных дисциплин, следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне.

Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи.

Оценка «хорошо» (зачтено) или повышенный уровень освоения компетенции – способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и навыков при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, причем на более высоком уровне. Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом навыке.

Оценка «удовлетворительно» (зачтено) или низкий уровень освоения компетенции – если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и навыков к решению индивидуального задания в полном соответствии с образцом, данным преподавателем, по заданиям, решение которых было показано преподавателем, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне.

Знания и умения, навыки по сформированности компетенций и индикаторов достижений (ОПК-2 / 32 (ИД-1_{ОПК-2}), У2 (ИД-2_{ОПК-2}), В2 (ИД-3_{ОПК-2}), ОПК-5 / 36 (ИД-1_{ОПК-5}), У6 (ИД-2_{ОПК-5}), В6 (ИД-3_{ОПК-5})), приобретенных в процессе изучения дисциплины оцениваются «неудовлетворительно», отсутствие сформиро-

ванности компетенции – неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к использованию методов освоения учебной программы практики неспособность самостоятельно проявить навык повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции. Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения программы практики.

6.3 Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Оценка результатов обучения в рамках текущего контроля проводится посредством синхронного и (или) асинхронного взаимодействия педагогических работников с обучающимися посредством сети "Интернет".

Проведении текущего контроля успеваемости осуществляется по усмотрению педагогического работника с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Университете, относятся:

- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ;
- онлайн видеотрансляции на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube;
- видеозаписи лекций педагогических работников ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей и/или на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс.Диск, Google.Диск, Облако Mail.ru и т.д.);
- групповая голосовая конференция в мессенджерах (WhatsApp, Viber);
- онлайн трансляция в Instagram.

Университет обеспечивает следующее техническое сопровождение дистанционного обучения:

- 1) Электронная информационно-образовательная среда: компьютер с выходом в интернет (при доступе вне стен университета) или компьютер, подключенный к локальной вычислительной сети университета;
- 2) онлайн-видеотрансляции: компьютер с выходом в интернет, аудиокolonки;
- 3) просмотр видеозаписей лекций: компьютер с выходом в интернет, аудиокolonки;

4) групповая голосовая конференция в мессенджерах: мобильный телефон (смартфон) или компьютер с установленной программой (WhatsApp, Viber и т.п.), аудиоколонками и выходом в интернет;

5) онлайн трансляция в Instagram: регистрация в Instagram, компьютер с аудиоколонками и выходом в интернет.

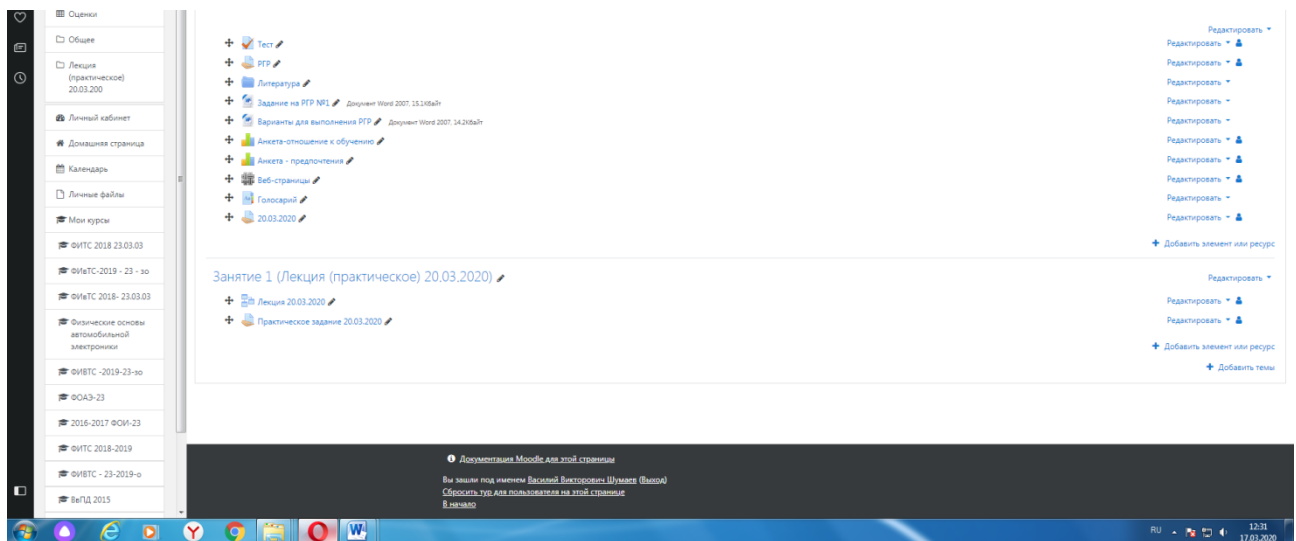
Педагогический работник может рекомендовать обучающимся изучение онлайн курса на образовательной платформе «Открытое образование» <https://openedu.ru/specialize/>. Платформа создана Ассоциацией "Национальная платформа открытого образования", учрежденной ведущими университетами - МГУ им. М.В. Ломоносова, СПбПУ, СПбГУ, НИТУ «МИСиС», НИУ ВШЭ, МФТИ, УрФУ и Университет ИТМО. Все курсы, размещенные на Платформе, доступны для обучающихся бесплатно. Освоение обучающимся образовательных программ или их частей в виде онлайн-курсов подтверждается документом об образовании и (или) о квалификации либо документом об обучении, выданным организацией, реализующей образовательные программы или их части в виде онлайн-курсов. Зачет результатов обучения осуществляется в порядке и формах, установленных Университетом самостоятельно, посредством сопоставления планируемых результатов обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам, определенным образовательной программой, с результатами обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам образовательной программы, по которой обучающийся проходил обучение, при представлении обучающимся документов, подтверждающих пройденное им обучение.

Педагогический работник организует текущий контроль успеваемости и посещения обучающимися дистанционных занятий, своевременно заполняет журнал посещения занятий.

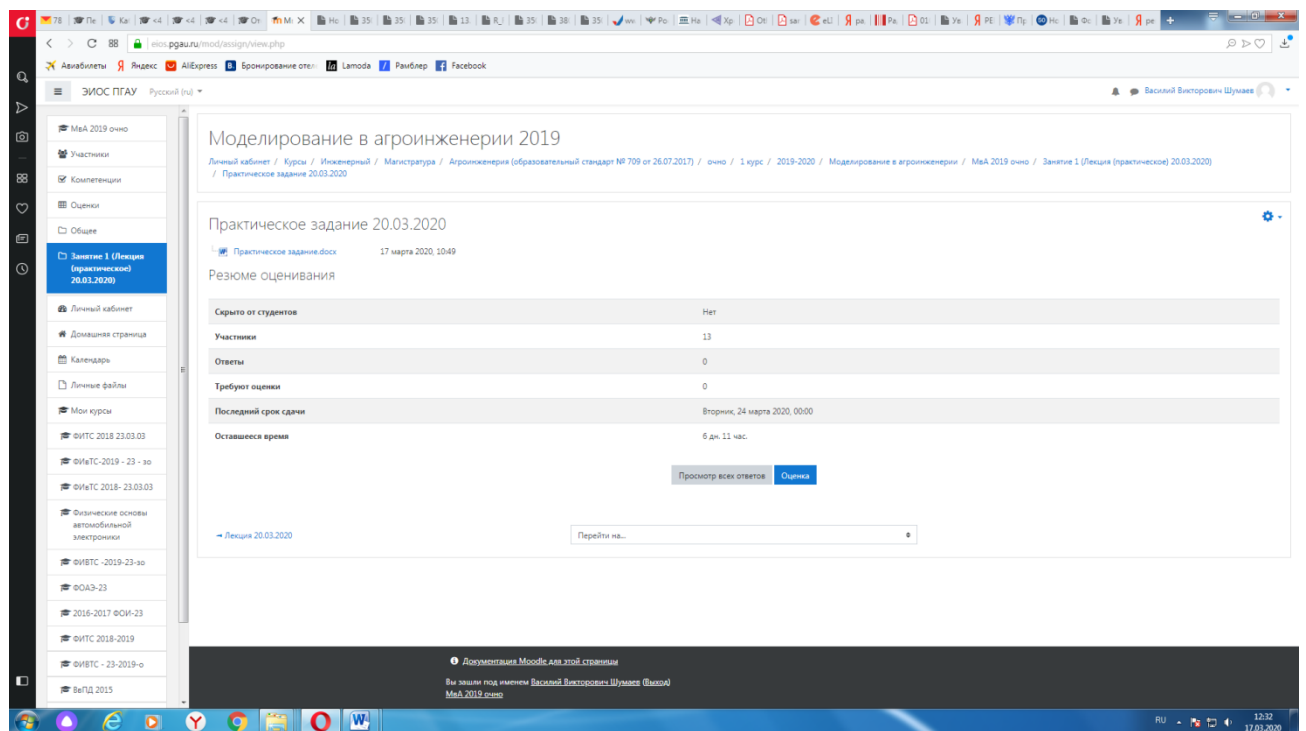
Для того, чтобы приступить к изучению дистанционного курса дисциплины, необходимо следующее:

1. Заходим в электронной среде в дисциплину (практику), где необходимо оценить дистанционный курс.

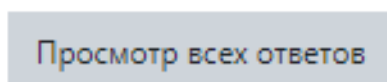
2. Выбираем необходимое задание.



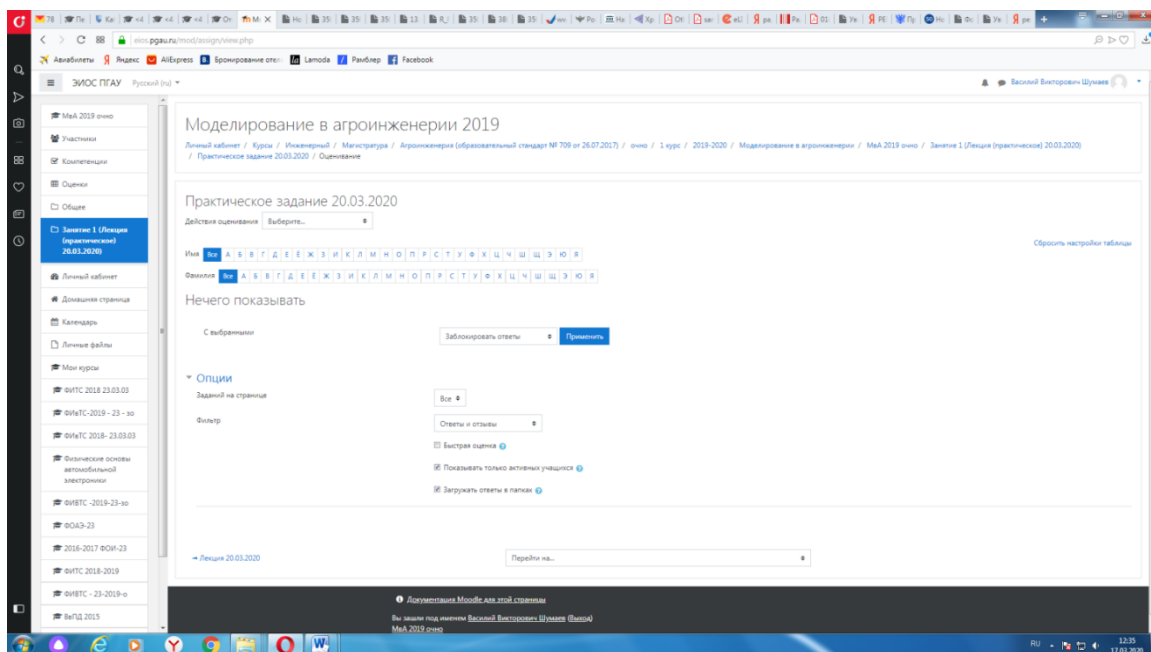
3. Появится следующее окно (практическое занятие или лабораторная работа).



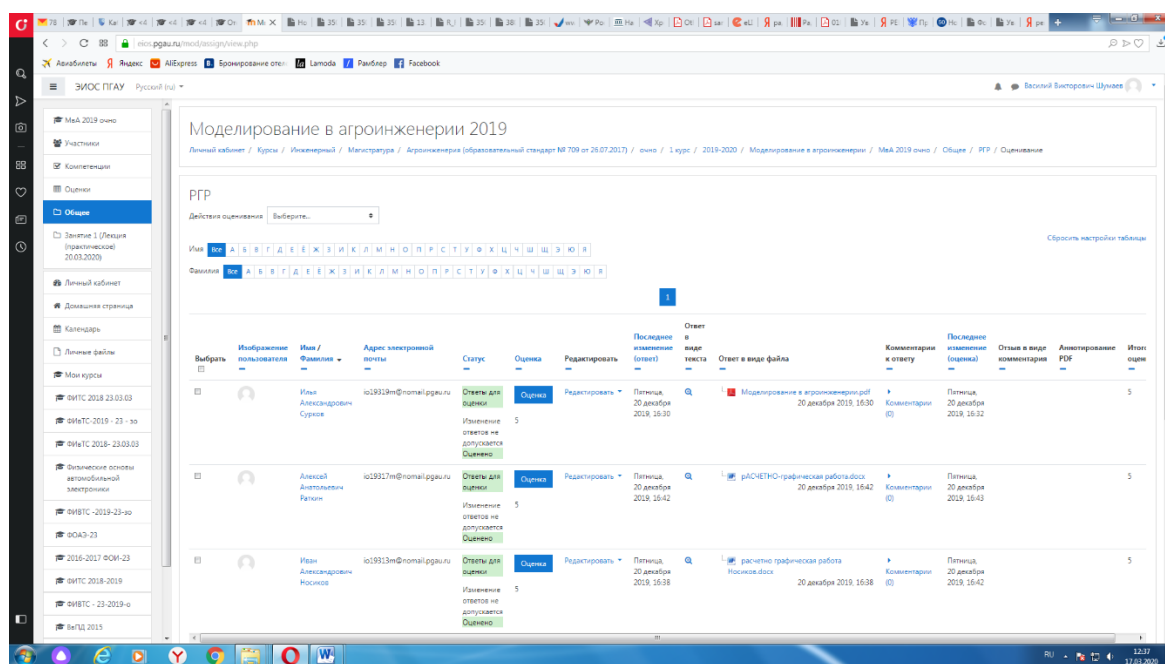
4. Далее нажимаем кнопку



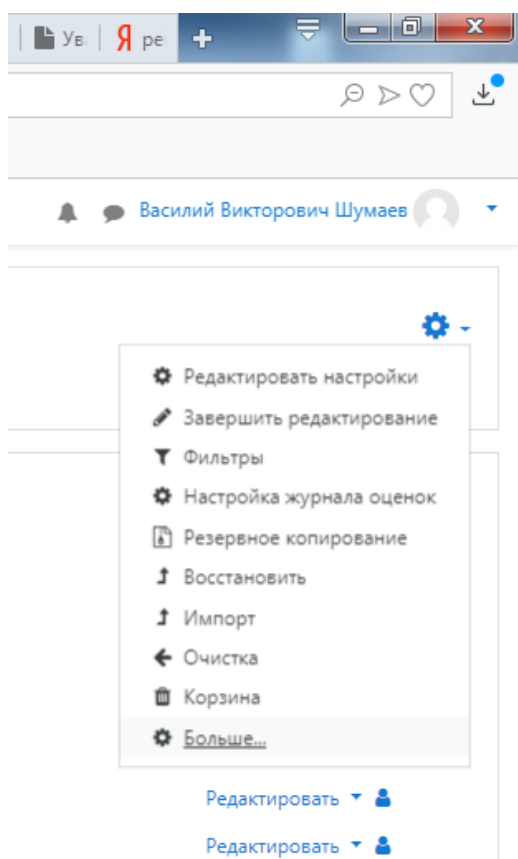
5. Далее появится окно (в данный момент ответы отсутствуют).



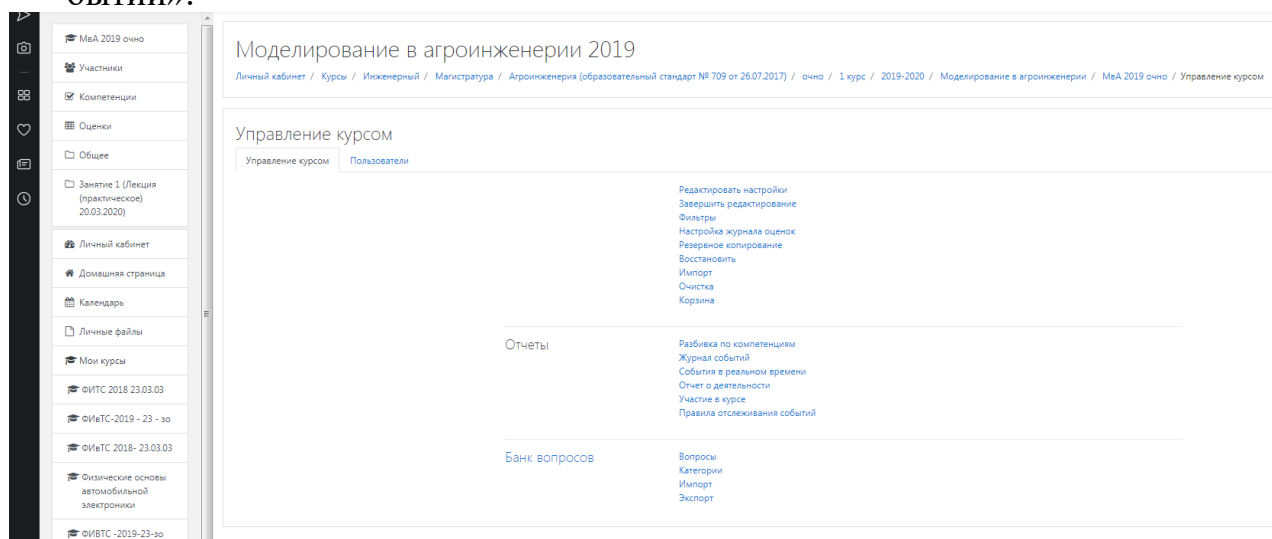
При наличии ответов появится окно, в котором осуществляется оценка ответа, и фиксируется время и дата сдачи работы.



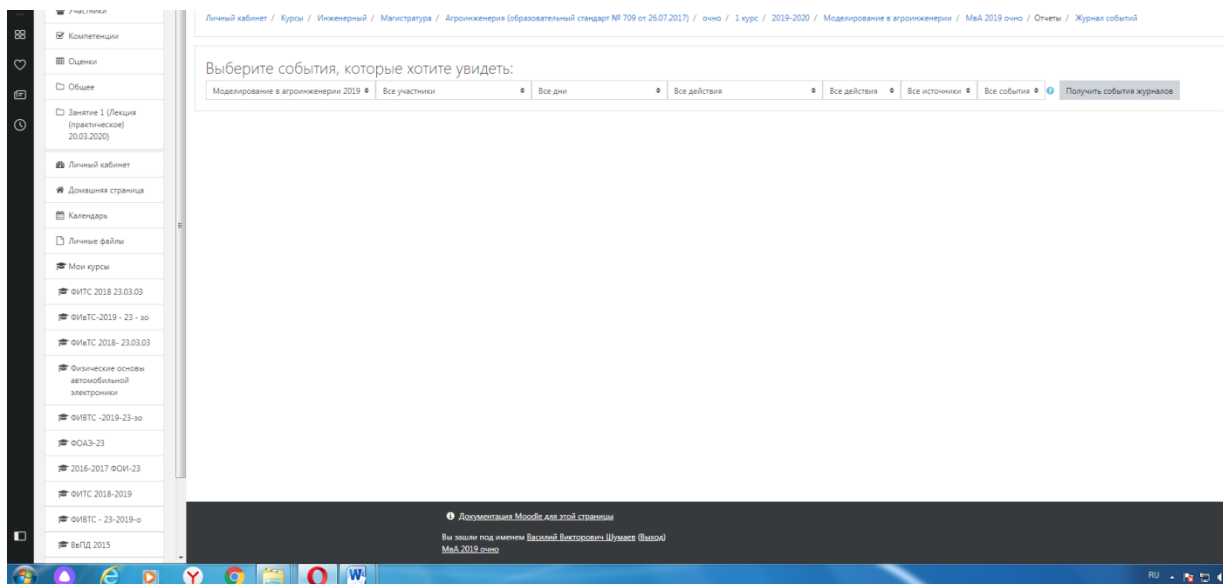
6. Для просмотра всех действий записанными на курс пользователями необходимо нажать кнопку «больше».



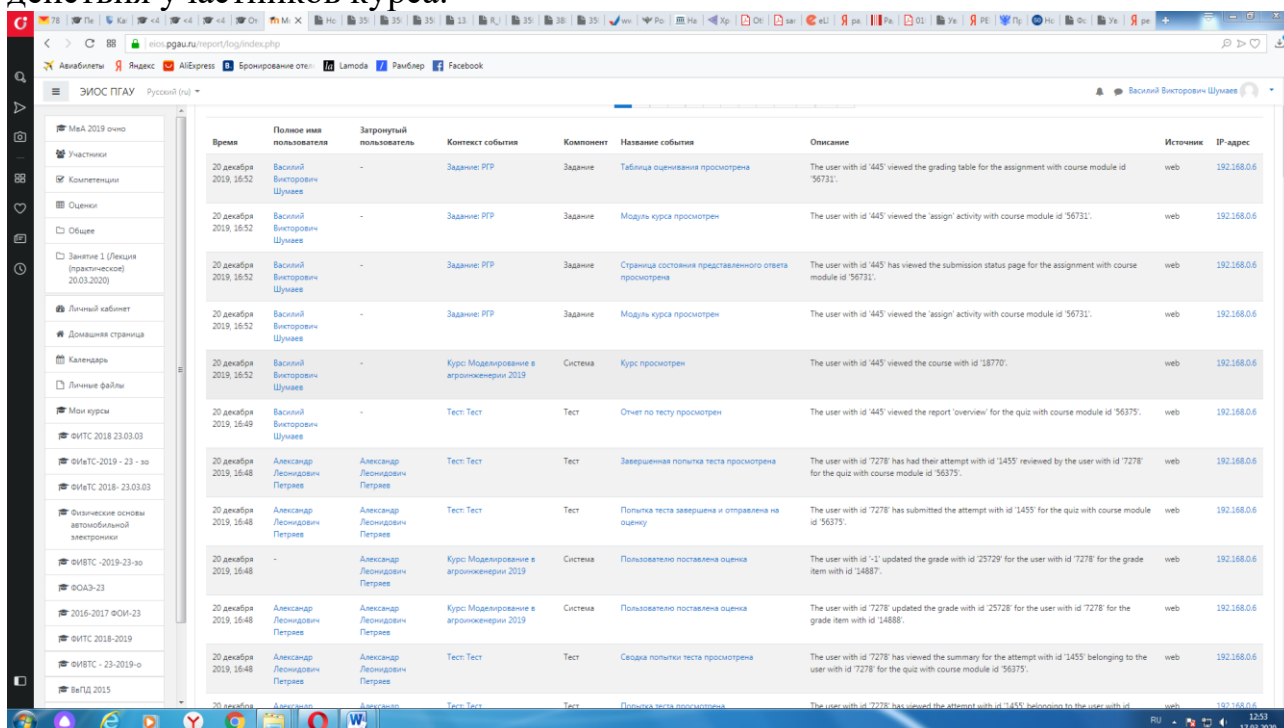
7. Затем появится окно, во вкладке отчёты нажимаем кнопку «Журнал событий».



8. Затем в открывшейся вкладке, выбираете действия, которые необходимо просмотреть (посещение курса)



9. В открывшейся вкладке «все дни» выбираем необходимое нам число, к примеру 20 декабря 2020 года. Тогда появится окно где возможно посмотреть действия участников курса.



10. При этом факт выполнения заданий фиксируется в ЭИОС и оценивается ведущим преподавателем. Не выполнение задания является пропуском занятия. Данный факт фиксируется в журнале посещения занятий в соответствии с расписанием.

6.4 Процедура и критерии оценки знаний и умений при промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме зачета (с оценкой)

Промежуточная аттестация с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме зачета проводится с использованием одной из форм:

- компьютерное тестирование;
- устное собеседование, направленное на выявление общего уровня подготовленности (опрос без подготовки или с несущественным вкладом ответа по выданному на подготовку вопросу в общей оценке за ответ обучающегося), или иная форма аттестации, включающая устное собеседование данного типа;
- комбинация перечисленных форм.

Педагогический работник выбирает форму проведения промежуточной аттестации или комбинацию указанных форм в зависимости от технических условий обучающихся и наличия оценочных средств по дисциплине (модулю) в тестовой форме. Применяется единый порядок проведения в дистанционном формате промежуточной аттестации, повторной промежуточной аттестации при ликвидации академической задолженности, а также аттестаций при переводе и восстановлении обучающихся. В соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816, при проведении промежуточной аттестации с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (далее – промежуточная аттестация) обеспечивается идентификация личности обучающегося и контроль соблюдения условий проведения мероприятий, в рамках которых осуществляется оценка результатов обучения. Промежуточная аттестация может назначаться с понедельника по субботу с 8-00 до 17-00 по московскому времени (очная форма обучения). В случае возникновения в ходе промежуточной аттестации сбоя технических средств обучающегося, устранить который не удастся в течение 15 минут, дальнейшая промежуточная аттестация обучающегося не проводится, педагогический работник фиксирует неявку обучающегося по уважительной причине.

Для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием

(https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144) педагогический работник переходит по ссылке в созданную в ЭИОС дисциплину (вместо аудитории) одним из перечисленных способов:

- через электронное расписание занятий на сайте Университета (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144);
- через ЭИОС ((<https://eios.pgau.ru/?redirect=0>), вкладка «[Домашняя страница](#)» - «[Расписание занятий, зачётов, экзаменов](#)», и проходит авторизацию под своим единым логином/паролем.

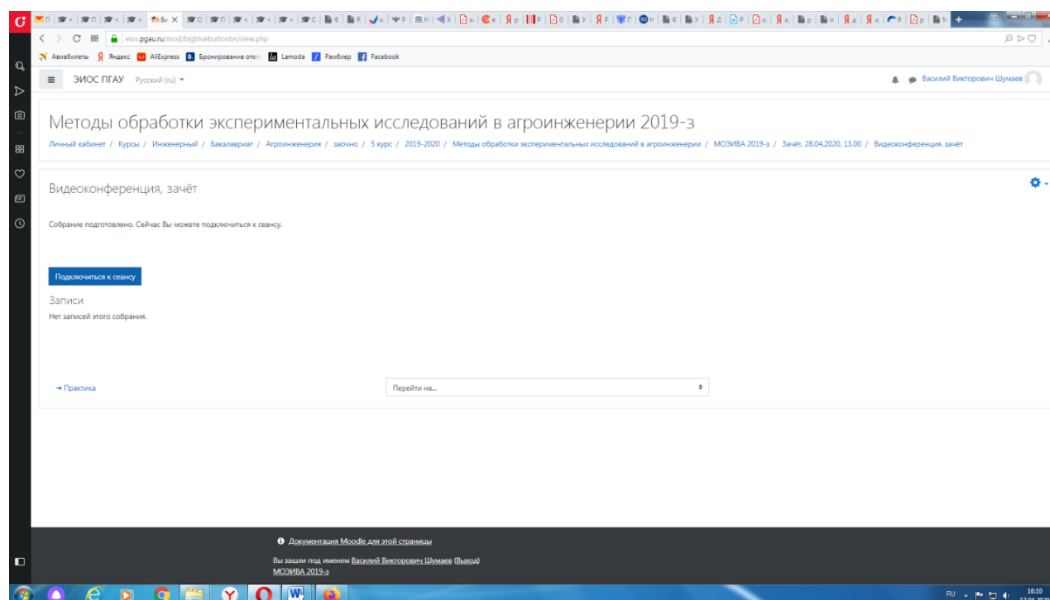
а) Задание для проведения опроса студентов. В случае проведения промежуточной аттестации в форме тестирования в раздел добавляется элемент «Тест».

Банк тестовых заданий и тест должны быть сформированы не позднее, чем 5 рабочих дней до начала проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием.

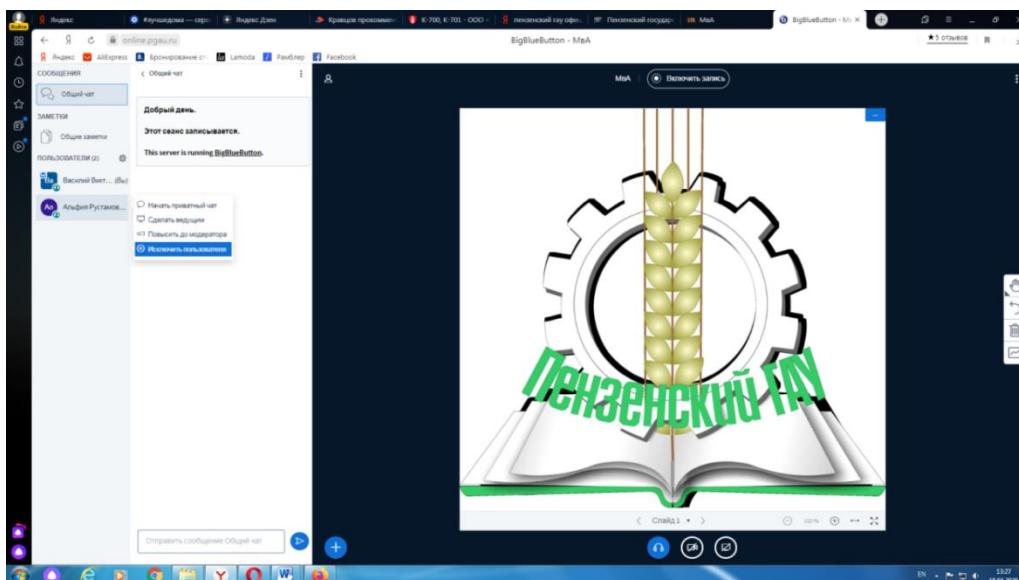
б) «Зачётно-экзаменационная ведомость». Для того, чтобы создать данный элемент, педагогическому работнику необходимо добавить элемент «файл» с названием «Зачётно-экзаменационная ведомость» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации. Данную ведомость педагогический работник получает по электронной почте от деканатов факультетов и размещает её в ЭИОС (в формате docx (doc) или xlsx (xls)) после прохождения обучающимися промежуточной аттестации по дисциплине (практике) для очной формы обучения, для заочной формы обучения ведомость заполняется по мере прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

Проведение промежуточной аттестации в форме устного собеседования

Устное собеседование (индивидуальное или групповое) проводится в формате видеоконференцсвязи в созданном разделе дисциплины, предназначенного для проведения промежуточной аттестации, для перехода в которую необходимо воспользоваться соответствующей ссылкой в разделе дисциплины. Перед началом проведения собеседования в вебинарной комнате педагогический работник выбирает «Подключится к сеансу».



Для того, чтобы при устном опросе в видеоконференции принимал участие только один обучающийся, необходимо предварительно составить график опроса. В случае присоединения к сеансу другого пользователя, необходимо нажать «Исключить пользователя».



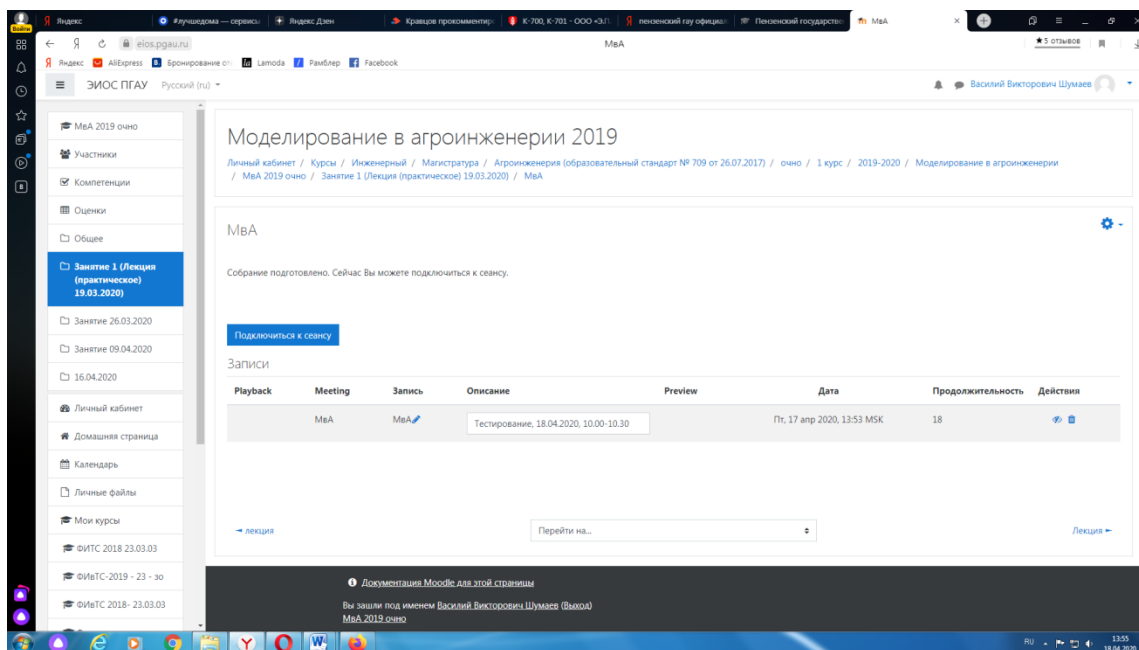
В начале каждого собрания в обязательном порядке педагогический работник:

- включает режим видеозаписи;
- проводит идентификацию личности обучающегося, для чего обучающийся называет отчетливо вслух свои ФИО, демонстрирует рядом с лицом в развернутом виде паспорт или иной документа, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи;
- проводит осмотр помещения, для чего обучающийся, перемещая видеокамеру или ноутбук по периметру помещения, демонстрирует педагогическому работнику помещение, в котором он проходит аттестацию.

После проведения собеседования с обучающимся педагогический работник отчетливо вслух озвучивает ФИО обучающегося и выставленную ему оценку («зачтено», «не зачтено», «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошел сбой технических средств обучающегося, устранить который не удалось в течение 15 минут, педагогический работник вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

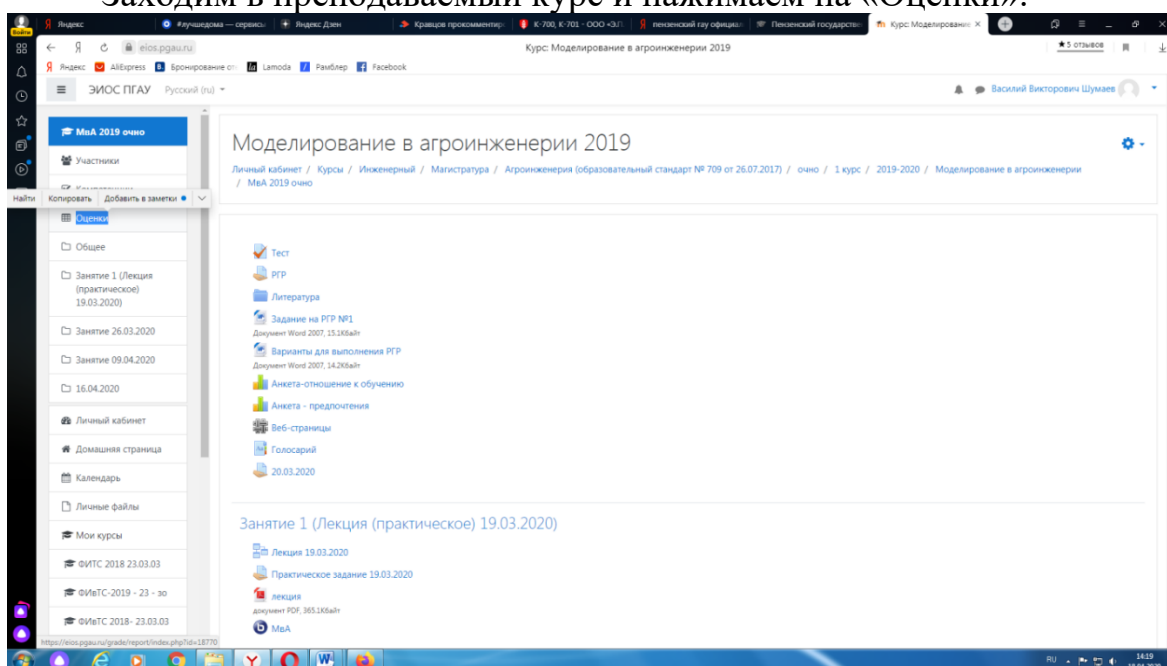
Время проведения собеседования с обучающимся не должно превышать 15 минут.

Для каждого обучающегося проводится отдельная видеоконференция и сохраняется отдельная видеозапись собеседования в случае проведения устного опроса. При прохождении тестирования достаточно одна запись на группу, при этом указывается в описании «Тестирование, 18.04.2020, 10.00-10.30».

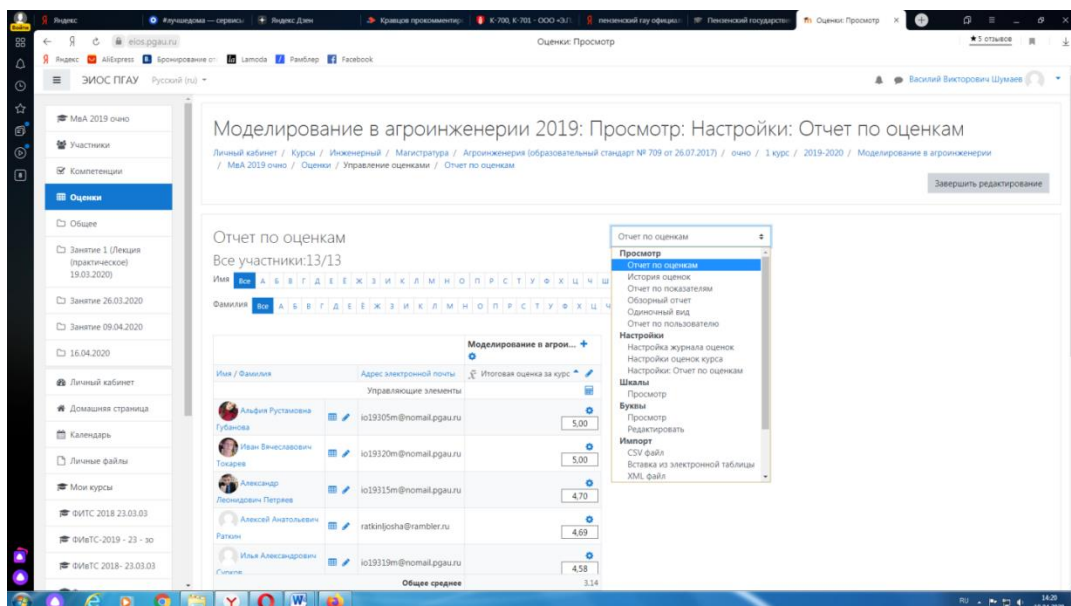


После сохранения видеозаписи педагогический работник может проставить выставленную обучающемуся оценку в электронную ведомость по следующему алгоритму.

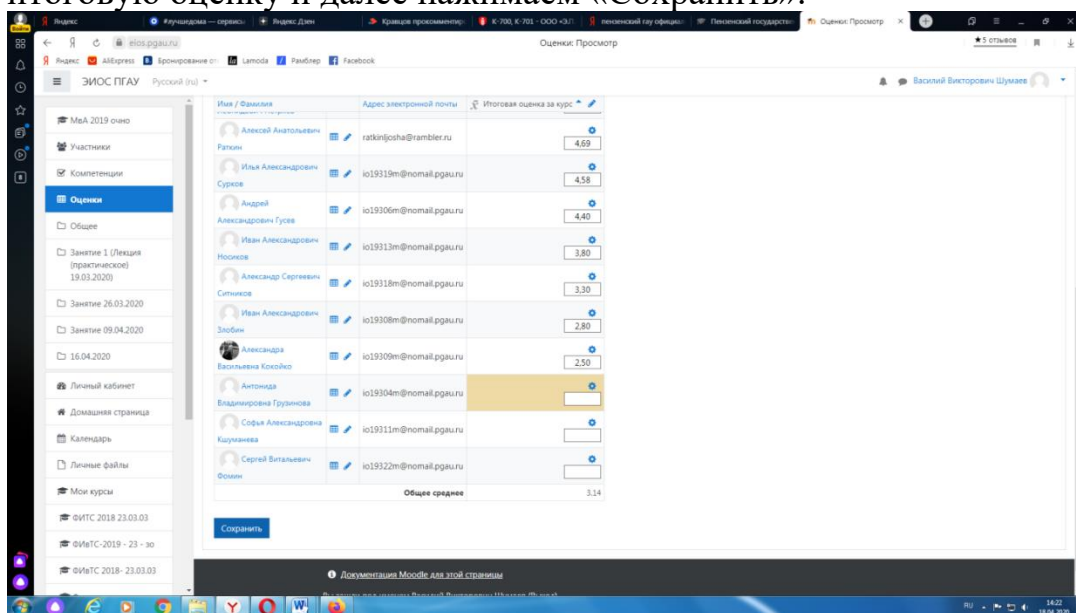
Заходим в преподаваемый курс и нажимаем на «Оценки».



Выбираем «Отчёт по оценкам».



В результате появляется ведомость с оценками, куда мы можем проставить итоговую оценку и далее нажимаем «Сохранить».



В случае наличия обучающихся, не явившихся на промежуточную аттестацию, педагогический работник в обязательном порядке:

- создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Не явились на промежуточную аттестацию»;
- включает режим видеозаписи;
- вслух озвучивает ФИО каждого обучающегося с указанием причины его неявки на промежуточную аттестацию, если причина на момент проведения промежуточной аттестации известна.

В случае если у педагогического работника возникли сбои технических средств при подключении и работе в ЭИОС, он может (в порядке исключения)

провести промежуточную аттестацию, используя любой мессенджер, обеспечивающий видеосвязь и запись видео общения.

Запись необходимо прислать по адресу shumaev.v.v@pgau.ru. Наименование файла с видео необходимо задавать в следующем формате: «ФИО, дата, аттестации, время аттестации дисциплина.mp4». Ссылка на видеозапись аттестации будет размещена в соответствующем разделе онлайн-курса.

Проведение промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования

Компьютерное тестирование проводится с использованием функции в ЭИОС. Тест должен состоять не менее чем из 20 вопросов, время тестирования – не менее 15 минут.

Перед началом тестирования педагогический работник в вебинарной комнате начинает собрание с наименованием «Тестирование», включает видеозапись.

В случае если идентификация личности проводится посредством фотофиксации, педагогический работник входит в раздел «Идентификация личности». В данном разделе находятся размещённые фотографии обучающихся с раскрытым паспортом на 2-3 странице или иным документом, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи, (паспорт должен находиться на уровне лица, фотография должна быть отображением геолокации местоположения и (или) фиксацией времени).

Далее педагогический работник проводит идентификацию личностей, обучающихся и осмотр помещений в которых они находятся (при видеофиксации), участвующих в тестировании, фиксирует обучающихся, не явившихся для прохождения промежуточной аттестации, в соответствии с процедурой, описанной выше.

Обучающийся, приступивший к выполнению теста раньше проведения идентификации его личности, по итогам промежуточной аттестации получает оценку неудовлетворительно. После выполнения теста обучающемуся автоматически демонстрируется полученная оценка.

В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошли сбои технических средств обучающихся, устранить которые не удалось в течение 15 минут, педагогический работник создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Сбои технических средств», включает режим видеозаписи, для каждого обучающегося вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

Фиксация результатов промежуточной аттестации

Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме устного собеседования, фиксируется педагогическим работником в соответствующей видеозаписи, ссылка на которую размещается в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle. Результат промежуточной аттестации обучаю-

щегося, проведенной в форме компьютерного тестирования, фиксируется в результатах теста, сформированного в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle.

В день проведения промежуточной аттестации педагогический работник вносит ее результаты в электронную ведомость в соответствии с вышеизложенной инструкцией, выставляя итоговую оценку.

Порядок освобождения обучающихся от промежуточной аттестации

Экзаменатор имеет право выставлять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре оценку «зачтено» по результатам текущего (в течение семестра) контроля успеваемости без сдачи или зачета. Оценка за зачет выставляется педагогическим работником в ведомость в период экзаменационной сессии, исходя из среднего балла по результатам работы в семестре, указанным в электронной ведомости.

Педагогический работник в случае освобождения обучающегося от зачета доводит до него данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС.

Имя / Фамилия	Адрес электронной почты	Итоговая оценка за курс
Альфия Рустамова Губанова	io19305m@nomail.pgau.ru	5,00
Иван Вячеславович Токряев	io19320m@nomail.pgau.ru	5,00
Александр Леонидович Петряев	io19315m@nomail.pgau.ru	4,70
Алексей Анатольевич Раткин	ratkinljasha@rambler.ru	4,69
Илья Александрович Сурков	io19319m@nomail.pgau.ru	4,58
Андрей Александрович Гусев	io19306m@nomail.pgau.ru	4,40
Иван Александрович Ношников	io19313m@nomail.pgau.ru	3,80
Александр Сергеевич Ситников	io19318m@nomail.pgau.ru	3,30
Иван Александрович Злобин	io19308m@nomail.pgau.ru	2,80
Александра Васильевна Косойко	io19309m@nomail.pgau.ru	2,50
Антониды Владимировна Грузинова	io19304m@nomail.pgau.ru	
София Александровна Кушманева	io19311m@nomail.pgau.ru	
Сергей Витальевич		
Общее среднее		3,14

Средняя оценка определяется на основе трех и более оценок. Студент, пропустивший по уважительной причине занятие, на котором проводился контроль, вправе получить текущую оценку позднее.

Обучающийся освобождается от сдачи зачёта, если средний балл составил более 3.

Критерии оценки при проведении промежуточной аттестации в форме тестирования:

При сдаче экзамена:

до 3 баллов – неудовлетворительно;

от 3 до 5 баллов – соответственно – удовлетворительно, хорошо и отлично.

Порядок апелляции среднего балла

Обучающиеся, которые не согласны с полученным средним баллом, сдают зачет (экзамен) по расписанию в соответствии с процедурами, описанными выше, при этом он доводит данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС до педагогического работника за день до начала сдачи дисциплины.