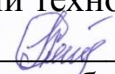


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

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
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (УЧЕБНАЯ)»**
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» (учебная) 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:

д.с.-х.н., профессор
(уч. степень, ученое звание)

(подпись)

С.А Семина

Рецензент:

к.с.-х.н., доцент
(уч. степень, ученое звание)

(подпись)

И.В. Каешова

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» (учебная) для магистратуры направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Рабочая программа «Технологическая практика» (учебная) разработана профессором кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» Семиной С.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. Согласно учебному плану, общая трудоёмкость практики составляет 6 зачётных единиц.

Рабочая программа практики содержит необходимые разделы. Сформулированы цели и задачи практики, запланированы результаты обучения. Материально-техническое обеспечение практики соответствует нормативным требованиям, позволяющим обучающимся самостоятельно работать над индивидуальным заданием, иметь доступ к основным электронным информационным ресурсам университета и сети Интернет. В программе также приведён фонд оценочных средств, в виде контрольных вопросов, с указанием компетенций.

В целом рецензируемая рабочая программа подготовлена на достаточно высоком методическом уровне, содержит всю необходимую информацию для качественного проведения «Технологическая практика» (учебная), соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения и может быть использована в учебном процессе ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ.

Кандидат с.-х. наук., доцент
Кафедры «Производство
продукции животноводства»
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ



И.В. Каешова

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонд оценочных средств «Технологическая практика» (учебная) – 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.

«Технологическая практика» (учебная) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Б2.О.01 (У), Предшествующими курсами практики являются «Современное оборудование для производства продуктов питания животного происхождения»; «Инновационные технологии переработки рыбы и морепродуктов»; «Конверсия вторичных продуктов животноводства». Является базовой для изучения дисциплин: «Технология производства инновационных продуктов питания животного происхождения»; «Технология производства продуктов детского питания»; «Инновационные технологии полуфабрикатов и консервов»; «Проектирование линий по производству продуктов питания животного происхождения»; «Методы контроля и управления качеством продуктов питания»; для прохождения практик: «Технологическая (производственная) практика»; «Научно-исследовательская работа», «Проектно-технологическая практика», «Педагогическая практика».

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;

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

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

– способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений

(ОПК-3).

Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают 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 проведённой экспертизы можно сделать заключение, что ФОС рабочей программы «Технологическая практика» (учебная) – магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Производство инновационных продуктов животного происхождения, разработанный профессором кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции», ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ Семиной С.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: профессора Семина С.А., которая представила на утверждение и согласование рабочую программу «Технологическая практика» (учебная), 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» (учебная) 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» (учебная) 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» (учебная), разработанных профессором кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» Семиной С.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» (учебная).

Г.И. Боряев, который отметил, что представленная рабочая программа, фонд оценочных средств «Технологическая практика» (учебная) 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 по учебной технологической практике, предусмотренной ОПОП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения – утвердить.

Председатель методической комиссии
технологического факультета

С.А. Сашенкова

Таблица 3 -Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
«Технологическая практика» (учебная)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № про- токола, виза председателя методиче- ской комис- сии	С какой даты вводятся
1	6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы	Новая редакция таблиц 6.1. и 6.2 с учётом новой редакции списка основной и дополнительной литературы	30.08.2021 № 16 	30.08.2021, № 16 	01.09.202 1
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция списка литературы (таблицы: 9.1;9.2). Новая редакция таблиц 9.4 и 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 № 16 	30.08.2021, № 16 	01.09.202 1
3	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	30.08.2021 № 16 	30.08.2021, № 16 	01.09.202 1
4	ФОС	Экспертное заключение на фонд оценочных средств рабочей программы дисциплины	30.08.2021 № 16 	30.08.2021, № 16 	01.09.202 1

Таблица 3 -Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
«Технологическая практика» (учебная)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № про- токола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вво- дятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9.1 Новая редакция списка основной и дополнительной литературы (таблица 9.1 и 9.2)	29.08.2022, № 12 	29.08.2022, № 18 	01.09.2022
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.4 и 9.5)	29.08.2022, № 12 	29.08.2022, № 18 	01.09.2022

Таблица 3 -Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
«Технологическая практика» (учебная)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № про- токола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вво- дятся
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.4 и 9.5)	30.08.2023, № 18 	30.08.2023, № 16 	01.09.2023
	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	30.08.2023, № 18 	30.08.2023, № 16 	01.09.2023

Таблица 3 -Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
«Технологическая практика» (учебная)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № про- токола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вво- дятся
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.4 и 9.5)	26.08.2024, № 17 	26.08.2024, № 21 	01.09.2024
	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	26.08.2024, № 17 	26.08.2024, № 21 	01.09.2024

Таблица 3 -Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
«Технологическая практика» (учебная)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № про- токола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вво- дятся
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.4 и 9.5)	29.08.2025, № 11 	29.08.2025, № 12 	01.09.2025
	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	29.08.2025, № 11 	29.08.2025, № 12 	01.09.2025

Таблица 3 -Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
«Технологическая практика» (учебная)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
	8. Фонд оценочных средств по дисциплине	Новая редакция раздела 8 «Оценочные материалы по дисциплине «Технологическая практика» (учебная	31.08.2026 протокол № 14 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026 6
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.2.1 и 9.2.2)	31.08.2026, протокол № 14 	31.08.2026, протокол № 12 	01.09.2026
3	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Материально-техническое обеспечение дисциплины (таблица 10.1)	31.08.2026, протокол № 14 	31.08.2026, протокол № 12 	01.09.2026

1 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – Технологическая практика

Тип практики – учебная практика.

Способ проведения практики – стационарная.

Форма проведения практики – концентрированная.

2 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Цель практики: формирование у обучающихся предусмотренных ФГОС ВО компетенций, обеспечивающих получение первичных профессиональных умений и навыков в области производства инновационных молочных, мясных продуктов, водных биоресурсов и объектов аквакультуры.

Задачи практики:

- ознакомление с ассортиментом выпускаемых инновационных продуктов животного происхождения, в том числе функциональных, с учетом достижения науки о здоровом питании; основными технологическими этапами и структурой производства предприятий по производству молочных, мясных, рыбных и морепродуктов, с функциональным назначением помещений предприятия по производству продуктов животного происхождения;

- получение первичных профессиональных умений и навыков характеристики сырья и готовой инновационной продукции животного происхождения, условий их транспортирования, хранения;

- получение первичных профессиональных умений и навыков по анализу сырья и готовой продукции в лаборатории контроля качества высокотехнологичных продуктов животного происхождения;

- изучение правил техники безопасности, производственной санитарии и личной гигиены работников предприятий по производству молочных, мясных, рыбных и морепродуктов;

- приобретение первоначальных навыков сбора материалов, составления и оформления отчетов.

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Технологическая практика (учебная практика) направлена на формирование общепрофессиональной компетенции:

способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений **ОПК-3**.

Индикаторы и дескрипторы части соответствующей компетенции, формируемой в процессе прохождения Технологической практики (учебная практика), оцениваются при помощи оценочных средств, приведенных в таблице 2.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты прохождения «Технологическая практика» (учебная), индикаторы достижения компетенции ОПК-3, перечень оценочных средств

№ п п	Код инди- катора дости- жения компе- тенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код пла- нируемо- го резуль- тата обу- чения	Планируемые результа- ты обучения	Наиме- нование оценоч- ных средств
1	2	3	4	5	6
1	ИД- 1ОПК-3	Знать: требования к качеству продукции при планировании и выполнении экспериментальных исследований; технологии и технологические процессы при использовании существующих и разработке новых проектов, высокотехнологических решений при прохождении технологической (учебной) практике в сфере производства продуктов питания	32 (ИД- 1ОПК-3)	Знать: технологии и технологические процессы при использовании существующих и разработке новых проектов, высокотехнологических решений при прохождении технологической (учебной) практике в сфере производства продуктов питания	Собесе- дование, зачет
2	ИД- 2ОПК-3	Уметь: осуществлять контроль над качеством продукции, технологическими процессами, выполнять экспериментальные исследования при использовании существующих и разработке новых проек-	У2 (ИД- 2ОПК-3)	Уметь: осуществлять контроль над качеством продукции, технологическими процессами при использовании существующих и разработке новых проектов,	Собесе- дование, зачет

		тов, высокотехнологических решений при прохождении технологической (учебной) практике в сфере производства продуктов питания		высокотехнологических решений при прохождении технологической (учебной) практике в сфере производства продуктов питания	
3	ИД-З _{ОПК-3}	Владеть: навыками контроля качества продуктов питания и управления технологическими процессами, планирования и выполнения экспериментальных исследований при использовании существующих и разработке новых проектов, высокотехнологических решений при прохождении технологической (учебной) практике в сфере производства продуктов питания	В2 (ИД-З _{ОПК-3})	Владеть: навыками управления технологическими процессами при использовании существующих и разработке новых проектов, высокотехнологических решений при прохождении технологической (учебной) практике в сфере производства продуктов питания	Собеседование, зачет

4. МЕСТО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ (УЧЕБНАЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

Технологическая практика (учебная практика) относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б2.О.01 (У), который в полном объеме относится к обязательной части программы магистратуры по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Предшествующими курсами практики являются «Современное оборудование для производства продуктов питания животного происхождения»; «Инновационные технологии переработки рыбы и морепродуктов»; «Конверсия вторичных продуктов животноводства».

Является базовой для изучения дисциплин: «Технология производства инновационных продуктов питания животного происхождения»; «Технология производства продуктов детского питания»; «Инновационные технологии полуфабрикатов и консервов»; «Проектирование линий по производству продуктов питания животного происхождения»; «Методы контроля и управления качеством продуктов питания»; для прохождения практик: «Технологическая (производственная) практика»; «Научно-исследовательская работа», «Проектно-технологическая практика», «Педагогическая практика».

ПРОГРАММЫ

5 ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ПРАКТИКИ

Технологическая практика (учебная) обучающихся организуется в соответствии с учебным планом. Практика проводится в соответствии с индивидуальным заданием, разработанным для каждого обучающегося. Трудоемкость практики – 6 з. е. (216 часов) (таблица 4.1).

Форма промежуточной аттестации – зачет.

Таблица 5.1 – Распределение общей трудоемкости по формам и видам учебной работы

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.	
			Очная форма обучения, 2 семестр	Заочная форма обучения
1	Контактная работа	Контакт часы	80,2/2,222	-
1.1	Контактная работа под руководством педагогического работника	П	80,0/2,2	-
1.2	Защита отчета по практике	КЗ	0,2/0,01	-
2	Самостоятельная работа	СРС	135,8/3,77	-
	Всего	По плану	216/6	-

Форма промежуточной аттестации:

По очной форме обучения зачет, 2 семестр.

По заочной форме обучения – не реализуется

6 СОДЕРЖАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКИ (УЧЕБНАЯ)

Перед технологической практикой проводится инструктаж по технике безопасности и охране труда, общий и на каждом рабочем месте, вид деятельности, который обучающийся должен усвоить и расписаться в протоколе. Во время прохождения технологической практики обучающейся максимально глубоко изучает, и исследует технологические процессы производства молочных, мясных продуктов, водных биоресурсов и объектов аквакультуры, инновационных продуктов животного происхождения.

В процессе прохождения практики обучающиеся знакомятся с основными производственными подразделениями предприятия по производству продуктов питания животного происхождения, с технологическими процессами и технологическим и транспортным оборудованием предприятий по производству молочных, мясных, рыбных и морепродуктов. Изучают организацию инженерных и подсобно-вспомогательных служб на предприятии. Знакомятся с производственно-технологической лабораторией предприятий по производству молочных, мясных, рыбных и морепродуктов и контролем качества сырья животного происхождения и готовой продукции при производстве инновационных продуктов животного происхождения.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы на практике.

Перед началом Технологической практики (учебная практика) обучающейся прорабатывает рекомендованную руководителем практики от вуза учебную и техническую литературу, а также положение и программы технологической практики, принятые в вузе. Обучающемуся выдается информация о сайтах в Интернет, на которых он в случае необходимости может получить сведения по вопросам Технологической практики (учебная практика).

Руководитель практики от вуза осуществляет общее руководство практикой, а непосредственное руководство на конкретном объекте осуществляет руководитель структурного подразделения. Руководитель практики от вуза регулярно контролирует процесс прохождения практики и принимает участие в решении возникающих организационных, технических и других вопросов, в том числе по организации самостоятельной работы обучающегося.

Во время практики обучающейся ведет дневник, где в хронологическом порядке излагает проводимые каждый день работы, используемые при этом средства. Руководителем или наставником отмечается качество выполнения работ. Дневник заверяется руководителем практики.

Учебно-методическим обеспечением практики является: основная и дополнительная литература, рекомендуемая при изучении дисциплин профессионального цикла; инструкции по эксплуатации приборов и технических средств и другие материалы, используемые в профессиональной деятельности предприятия и их подразделений, где обучающиеся проходят технологические практики;

нормативно-техническая документация по процессам контроля качества сырья и продукции.

Таблица 5.1 – Этапы и содержание технологической практики (учебная)

№ п/п	Наименование раздела (этапа)	Содержание раздела (этапа)	Код планируемого результата обучения	Объем, час/з.е (очная форма)	Объем, час/з.е (заочная форма)	Форма текущего контроля
1	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности Выдача задания на учебную практику, объяснение сроков и процедуры подготовки отчета по практике, выдача перечня рекомендуемой литературы	32 (ИД-1ОПК-3	6/0,16 (КТ)	1,4/0,038 (КТ)	Собеседование
2	Основной	Ознакомление с основными производственными подразделениями предприятия по производству инновационных продуктов питания животного происхождения (во время обзорной экскурсии).	32 (ИД-1ОПК-3 В2 (ИД-3ОПК-3) У2(ИД-1ОПК-3	18/0,5 (КТ)	18/0,5 (СР)	Собеседование, зачет
		Ознакомление с технологическими процессами и технологическим и транспортным оборудованием предприятий по производству инновационных молочных, мясных, рыбных и морепродуктов (во время обзорной экскурсии).		25,4/0,70 (КТ)	36/1 (СР)	Собеседование, зачет
		Изучение организации инженерных и подсобно-вспомогательных служб, обеспечивающих работы основных производств продуктов питания животного происхождения: -теплоснабжение предприятия: характеристика котельной, используемое топливо; -холодоснабжение предприятия: характеристика компрессорной, используемый хладагент, применяемая система холодоснабжения, основные потребители хо-		36/1 (СР)	36/1 (СР)	Собеседование

		лода на предприятии. Наличие градирни, ее назначение и расположение; - электроснабжение: источники, основные потребители; - водоснабжение и канализация: источники, запасы воды и сооружения для их хранения. Общая характеристика сточных вод и очистных сооружений; система канализации стоков; - ремонтно-механические мастерские и складское хозяйство: перечень мастерских, их назначение и местоположение. Назначение и местоположение складов. Организация хранения материалов и тары.				
		Ознакомление с производственно-технологической лабораторией предприятий по производству молочных, мясных, рыбных и морепродуктов (во время обзорной экскурсии)		12/0,0,33 (КТ)	18/0,5 (СР)	Собеседование, зачет
		Ознакомление с контролем качества сырья животного происхождения и готовой продукции при производстве инновационных продуктов животного происхождения		36/1 (СР)	18/0,5 (СР)	Собеседование, зачет
		Ознакомление с основными производственными подразделениями лаборатории по анализу сырья животного происхождения (во время обзорной экскурсии).		18/0,5 (КТ)	18/0,5 (СР)	Собеседование, зачет
		Основные структурные подразделения лаборатории. Используемая нормативная и техническая документации, инструкции и регламенты		18/0,5 (СР)	18/0,5 (СР)	Собеседование, зачет
		Организация и проведение исследований, оформление протоколов испытаний.		12/0,33 (СР)	12/0,33 (СР)	Собеседование, зачет
		Выполнить описание технологии производства одного из видов инновационных продукции животного происхождения (в соответствии с темой индивидуального задания):		27,8/0,77 (СР)	27,8/0,71 (СР)	Защита отчета

		-перечень и краткая характеристика сырья, применяемых материалов и тары, требования к качеству. Нормативные документы на сырье и материалы; -технологическая схема в аппаратурном оформлении с указанием технологических параметров и применяемого оборудования; -краткое описание технологического процесса с учетом особенностей конкретного предприятия; -нормативные документы на готовую продукцию. Требования к качеству продукции.				
3	Заключительный	Подготовка отчета	32 (ИД-1 _{ОПК-3} В2	6/0,16 6 (СР)	6/0,16 6 (СР)	Собеседование, защита отчета, зачет
		Защита отчета на кафедре	(ИД-3 _{ОПК-3}) У2(ИД-1 _{ОПК-3}	0,6/0,0 16 (КТ)	0,6/0,0 16 (КТ)	
		Зачет		0,2/0,0 05 (КЗ)	0,2/0,0 05	
		Всего		216/6	216/6	

7 ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Обучающиеся получают индивидуальные задания. Обучающиеся по заочной форме обучения на установочной сессии получают индивидуальные задания (приложение 2) и бланки договоров для прохождения Технологической практики (учебная практика) на предприятиях по производству продуктов животного происхождения. Индивидуальное задание и договор согласуются с руководителем предприятия, заверяются подписью и печатью и прикладываются к отчету по практике.

В период прохождения практики обучающийся ведет дневник прохождения практики, указывая выполненную работу (приложение 2.2, 2.3). Руководитель практики контролирует выполнение ежедневных заданий с учетом содержания практики (таблица 6.1) и делает отметки в дневнике.

При ведении дневника следует описать:

- сведения о месте и сроках прохождения практики, руководителе практики;
- как выполнялось задание, какими средствами (оборудование; инструмент и т.д.), какие встретились производственные трудности и как они разрешались;
- в чем проявлена инициатива обучающегося при выполнении задания: технические советы, предложения по организации работы, разработка новых продуктов (дать рецептуру);
- какой литературой пользовался обучающийся при подготовке к выполнению задания в период практики;
- в чем проявлялось его участие в общественной жизни и работе коллектива.

После окончания практики руководитель практики от предприятия дает отзыв о работе обучающегося во время практики. Примерное содержание отзыва приведено в приложении 2.5.

Отчет по Технологической практике (учебная практика) обучающегося по очной форме обучения представляет собой совокупность отчетов по разделам (таблица 6.1), объединенных под одним титульным листом (приложение 2.4).

Отчет по разделу плана практики оформляется на отдельном листе формата А4 (таблица 7.2).

Таблица 7.1 – Форма отчета по разделу плана технологической практики (учебная)

Номер и наименование изучаемого раздела	
Цель –	
Задачи:	
1.	
...	
Порядок выполнения работы	
Последовательность операций	Применяемое оборудование
1.	
...	
Схема, рисунок, фотография, поясняющие порядок выполнения работы с необходимыми подрисуночными надписями и позициями	
Мероприятия по технике безопасности при выполнении работ	
Учебные пособия, нормативно-техническая документация	
Дата	Оценка и подпись преподавателя

При составлении отчета следует определить цель и задачи работы, описать порядок выполнения работ и применяемое оборудование, привести иллюстрационный материал, поясняющий выполняемую работу и описать мероприятия, обеспечивающие безопасность выполнения работ.

Обучающийся по заочной форме обучения составляет отчет по практике в форме анализа применяемых на практике технологий производства продуктов животного происхождения и применяемого технологического оборудования.

Примерное содержание отчета изложено в таблице 7.2. Образец титульного листа представлен в приложении 2.5.

Таблица 7.2 – Примерное содержание отчета по Технологической практике (учебная)

Наименование разделов отчета	Объем, стр
Введение (описать задачи и необходимость практики)	1
1. Описание технологии производства одного из молочных, мясных, рыбных или морепродуктов	4-5
2. Описание технологии инновационного продукта животного происхождения	8-10
3. Описание контроля качества сырья животного происхождения и готовой продукции при производстве инновационных продуктов животного происхождения	4–5
4. Требования санитарного контроля при производстве молочных, мясных, рыбных и морепродуктов	3-4
5. Мероприятия по технике безопасности при производстве продуктов животного происхождения	2-3
Выводы	1

Отчет вместе с приложениями к нему брошюруется или сшивается и после успешной защиты хранится на кафедре в соответствии с установленным сроком. Зачет проводится индивидуально с учетом показателей при защите:

- отзыв руководителя.
- содержание дневника и отчета.

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине, в т.ч. в форме заданий тестового типа, представлены в Приложении 1.

Задания тестового типа могут быть использованы при проведении диагностических процедур, в т.ч. диагностической работы, в рамках НОКО.

9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

9.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

*Таблица 9.1.1 – Основная литература по технологической практике
(учебная)*

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучаю- щихся
1	Волощенко, Л. В. Инновационные технологии в профессиональной деятельности: учебное пособие / Л. В. Волощенко. — Белгород: БелГАУ им. В.Я. Горина, 2019. — 93 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/166491	Электронный ресурс	—
2	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	Электронный ресурс	—
3	Юдина, С. Б. Технология продуктов функционального питания: учебное пособие / С. Б. Юдина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-2385-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/103149	Электронный ресурс	—
4	Сухарева, Т. Н. Практикум по теоретиче-	Электронный	—

	ским и практическим основам получения продуктов повышенной пищевой ценности : учебное пособие / Т. Н. Сухарева. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2017. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/157778	ресурс	
--	---	--------	--

Таблица 9.1.2 – Дополнительная литература по технологической практике (учебная)

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	Функциональное питание: учебное пособие / авторы составители Э. Э. Сафонова [и др.]. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978 5 8114 3688 0. — Текст: электронный // Лань: электронно библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206804	Электронный ресурс	—
2	Захарова, Л. А. Технология молока и молочных продуктов. функциональные продукты : учебное пособие / Л. А. Захарова, И. А. Мазеева. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 107 с. — ISBN 978-5-89289-848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60194	Электронный ресурс	—
3	Клычкова, М. В. Физико-химические и биохимические процессы при производстве и хранении мясных продуктов : учебное пособие / М. В. Клычкова. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 126 с. — ISBN 978-5-7410-2259-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159886	Электронный ресурс	—

4	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / А. Х. Волков, Г. Р. Юсупова, И. Т. Вафин, Н. В. Николаев. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 141 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/177642	Электронный ресурс	—
5	Голубева, Л. В. Общая технология молочной отрасли: учебное пособие / Л. В. Голубева, Е. Б. Станиславская, Н. Г. Догарева. — Воронеж : ВГУИТ, 2011. — 72 с. — ISBN 978 5 89448 837 0. — Текст : электронный // Лань : электронно библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/5811	Электронный ресурс	-
6	Миколайчик, Л. А. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учебное пособие / Л.А. Миколайчик, Морозова, Н. А. Субботина. Санкт Петербург: Лань, 2022. — 284 с. — Текст: электронный // Лань: электронно библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206975	Электронный ресурс	
7	Гусейнова, Б.М. Технология продуктов детского и функционального питания: учебнометодическое пособие/ Гусейнова Б.М., Салманов М.М. — ДГАУ. 2015. https://e.lanbook.com/book/113091	Электронный ресурс	-
8	Грунская, В. А. Биотехнология продуктов функционального назначения на молочной основе: Учебнометодическое пособие к практическим занятиям и организации самостоятельной работы магистрантов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки – Технология и управление качеством молочных продуктов / Грунская В. А., Габриелян Д. С., Острецова Н. Г. Вологодская государственная молочнохозяйственная академия имени Н.В. Верещагина. 2019. – 84 с. https://e.lanbook.com/book/138545	Электронный ресурс	-

Таблица 9.1.3 – Периодические издания по технологической практике (учебная)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Мясная индустрия Режим доступа: www.elibrary.ru	Электронный ресурс,
2	Молочная промышленность Режим доступа: www.elibrary.ru	Электронный ресурс
3	Мясной ряд Режим доступа: www.elibrary.ru	Электронный ресурс

9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (редакция от 31.08.2026, вводится в действие с 01.09.2026)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Сервис «Открытое образование» // Электронный ресурс / http://openedu.ru/	свободный
2	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» // Электронный ресурс http://e.lanbook.com/	По договору
3	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» https://rucont.ru/	По договору

Таблица 9.2.2 - Доступ (удалённый доступ) ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным системам

№ п/п	Наименование базы данных	Условия доступа
1.	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau) - 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/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.	Сводный каталог библиотек АПК http://www.cnsnb.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
5.	Электронно-библиотечная система изда-	Доступ с любого компьютера ло-

	тельства «ЛАНЬ» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя	кальной 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.com/) – 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.	Электронно-библиотечная система "AgriLib" Научная и учебно-методическая литература для аграрного образования (http://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).
10.	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (https://academia-moscow.ru/elibrary/)- сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
11.	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) http://www.cnsbh.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 доку-

		ментов) согласно договору
12.	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://www.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.
13.	НЭБ — Национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия (https://rusneb.ru/) – сторонняя	В зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд. 5202)
14.	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
15.	Центр цифровой трансформации в сфере АПК (https://cctmcx.ru/)- сторонняя	Доступ свободный
16.	Технологический портал Минсельхоза России (http://usmt.mcx.ru/opendata) - сторонняя	Доступ свободный
17.	Законодательство России. Официальный интернет-портал правовой информации (http://pravo.gov.ru/ips/) - сторонняя	Доступ свободный
18.	Национальная платформа открытого образования (https://npoe.ru/about)- сторонняя	Доступ свободный
19.	ФИПС - Федеральное государственное бюджетное учреждение Федеральный институт промышленной собственности (https://www1.fips.ru/)- сторонняя	Доступ свободный
20.	Библиотека им. М.Ю. Лермонтова (https://www.liblermont.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
21.	Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области (https://58.rosstat.gov.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
22.	Сводный Каталог Библиотек России (https://skbr21.ru/#/)- сторонняя	Доступ свободный
23.	Российская государственная библиотека (https://www.rsl.ru/?f=46) - сторонняя	Доступ свободный
24.	Электронный каталог Российской национальной библиотеки-РНБ (https://primo.nlr.ru/primo-explore/search?vid=07NLR_VU1) - сторонняя	Доступ свободный
25.	РОСИНФОРМАГРОТЕХ (https://rosinformagrotech.ru/) - сторонняя	Доступ свободный

10 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение по технологической практике (учебная)

№ п/п	Наименование учебных аудиторий 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	2	3
1	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>	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
2	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>	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4233 <i>«Образовательный центр ООО «Хохланд Русланд»»</i> <i>Лаборатория сыроделия и маслоделия</i>	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
4	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p

	литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека	
5	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Помещение для научно-исследовательской работы	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
6	<i>Лаборатория контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции из сырья животного происхождения</i> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8104	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
7	<i>Цех переработки молока</i> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8103	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
8	<i>Цех переработки мяса</i> 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 8105	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p

ПРИЛОЖЕНИЕ

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА (УЧЕБНАЯ)»**

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 – 2026

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования и индикаторов достижения

Таблица 1.1 – Перечень компетенций с указанием этапов их формирования и индикаторов достижения по дисциплине «Технологическая практика (учебная)»

№ пп	Код и наименование компетенции	Код Индикатора Достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код планируемого результата бучения	Этапы формирования компетенции
1	ОПК-3 - способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений.	ИД-1опк-3	знать требования к качеству продукции при планировании и выполнении экспериментальных исследований; технологии и технологические процессы при использовании существующих и разработке новых проектов, высокотехнологических решений при прохождении технологической (учебной) практике в сфере производства	32 (ИД-1опк-3)	знать технологии и технологические процессы при использовании существующих и разработке новых проектов, высокотехнологических решений при прохождении технологической (учебной) практике в сфере производства продуктов питания
2		ИД-2опк-3	уметь осуществлять контроль над качеством продукции, технологическими процессами, выполнять экспериментальные исследования при использовании существующих и разработке новых проектов, высокотехнологических решений при прохождении технологической (учебной) практике в сфере производства продуктов питания	У2 (ИД-2опк-3)	уметь осуществлять контроль над качеством продукции, технологическими процессами при использовании существующих и разработке новых проектов, высокотехнологических решений при прохождении технологической (учебной) практике в сфере производства продуктов питания
3		ИД-3опк-3	владеть навыками контроля качества продуктов питания и управления технологическими процессами, планирования и выполнения экспериментальных исследований при использовании существующих и разработке новых проектов, высокотехнологических решений при прохождении технологической (учебной) практике в сфере производства продуктов	В2 (ИД-3опк-3)	владеть навыками управления технологическими процессами при использовании существующих и разработке новых проектов, высокотехнологических решений при прохождении технологической (учебной) практике в сфере производства продуктов питания

2 Оценочные материалы по дисциплине «Технологическая практика (учебная)»

2.1 Оценочные материалы тестового типа

Таблица 2.1 - Задания тестового типа

№ п / п	Текст задания	Варианты ответов	Правильный ответ	Код ком- петен- ции	Се ме стр
1. Задание закрытого типа на установление соответствия					
Инструкция (сценарий выполнения):					
1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.					
2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 — вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 — утверждения, свойства объектов и т.д.					
3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.					
4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)					
1	Соотнесите виды рисков в производстве продуктов животного происхождения с их характеристиками: А. Биологические риски Б. Химические риски В. Физические риски Г. Технологические риски	1. нарушение температурных режимов, влажности, сроков хранения 2. наличие патогенных микроорганизмов, паразитов, токсинов биологического происхождения 3. попадание в продукцию токсичных элементов, пестицидов, ветеринарных препаратов 4. попадание инородных предметов: стекла, металла, пластика, костей	А2Б3В4Г1	ОПК-3	2
2	Соотнесите методы контроля качества с этапами производства инновационных продуктов животного происхождения: А. Микробиологический анализ Б. Микробиологический анализ В. Анализ на содержание антибиотиков Г. Контроль температурно-влажностных режимов	1. контроль температурно-влажностных режимов 2. технологическая обработка 3. готовый продукт 4. хранение и транспортировка	А2Б3В1Г4	ОПК-3	2

3	Соотнесите высокотехнологичные решения с решаемыми задачами в управлении качеством: А. Системы компьютерного зрения Б. Датчики IoT (Интернет вещей) В. Блокчейн-технологии Г. Машинное обучение для прогнозирования	1. мониторинг параметров среды в режиме реального времени 2. выявление дефектов упаковки, маркировки, формы продукта 3. автоматизация сортировки сырья по качеству 4. обеспечение прозрачности и отслеживаемости цепочки поставок	A2Б1В4Г3	ОПК-3	2
4	Соотнесите показатели качества инновационных продуктов животного происхождения с методами их оценки: А. Пищевая ценность (белки, жиры, углеводы) Б. Безопасность (наличие токсинов, антибиотиков) В. Органолептические свойства (вкус, запах, цвет) Г. Функциональные свойства (усвояемость, биодоступность)	1. хроматографический анализ 2. спектрофотометрия, титриметрия 3. лабораторные испытания в аккредитованных центрах 4. дегустационная комиссия, балльная оценка	A2Б3В4Г1	ОПК-3	2

2. Задание закрытого типа на установление последовательности

Инструкция (сценарий выполнения):

1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.
2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.
3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.
4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135)

1	Установите правильную последовательность этапов внедрения новой технологии пастеризации молока на производстве:	1. Обучение персонала работе с новым оборудованием. 2. Анализ риска и оценка влияния на качество продукции. 3. Запуск пилотной линии и тестирование технологии. 4. Выбор и закупка высокотехнологичного оборудования.	4213	ОПК-3	2
2	Расположите этапы оценки рисков при внедрении нового фермента для созревания сыров в правильной Последовательности:	1. Разработка мер по минимизации выявленных рисков. 2. Идентификация потенциальных рисков (микробиологических, технологических и т. д.). 3. Мониторинг эффективности внедренных мер. 4. Оценка вероятности и последствий каждого риска.	2413	ОПК-3	2

3	Установите последовательность действий при разработке системы контроля качества для нового вида йогурта:	1. Определение критических контрольных точек (ККТ). 2. Внедрение системы мониторинга ККТ. 3. Анализ нормативной документации и требований к продукту. 4. Тестирование системы на пилотной партии.	3124	ОПК-3	2
4	Установите правильную последовательность этапов оценки рисков при внедрении новых высокотехнологических решений в производство продуктов животного происхождения.	1. Анализ возможных рисков. 2. Разработка мер по обеспечению безопасности. 3. Внедрение новых технологий. 4. Оценка эффективности принятых мер.	3124	ОПК-3	2

3. Задание открытого типа с развернутым ответом/ задача

Инструкция (сценарий выполнения):

1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.
2. Продумать логику и полноту ответа.
3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.
4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ

1	При внедрении новой технологии заморозки рыбы риск нарушения целостности упаковки составляет 0,05 на партию. Рассчитайте ожидаемое количество бракованных упаковок в партии из 200 единиц.		Решение: $200 \times 0,05 = 10$ 200×0,05=10 200×0,05=10 упаковок. Ответ: 10 упаковок.	ОПК-3	2
2	Эффективность новой системы фильтрации молока повысила выход продукта на 3%. Рассчитайте дополнительный объем готовой продукции, если исходный объем составлял 500 л.		Решение: $500 \times 0,03 = 15$ 500×0,03=15 500×0,03=15 л. Ответ: 15 л.	ОПК-3	2
3	Внедрение автоматизированного контроля pH в производстве сыра сократило время анализа с 30 минут до 5 минут. Рассчитайте процент сокращения времени		Решение: $30 - 5 = 25$ 30–5×100%=83,3%, 25×100%=83,3% Ответ: 83,3 %.	ОПК-3	2
4	Вероятность микробиологического брака при использовании старого метода созревания колбас составляла 0,10. После внедрения новой технологии она снизилась до 0,02. Рассчитайте снижение риска в процентах.		Решение: $(0,1 - 0,02) \div 0,1 \times 100\% = 80\%$ (0,1–0,02)÷0,1×100%=80% (0,1–0,02)÷0,1×100%=80% Ответ: 80 %.	ОПК-3	2

4. Задания открытого типа с кратким ответом/ вставить термин, словосочетание....., дополнить предложенное

Инструкция (сценарий выполнения):

1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.
2. Продумать логику и полноту ответа.
3. Записать ответ в виде термина, словосочетания, дополнить предложенное

1	Система _____ () используется для идентификации и контроля критических точек в производстве продуктов животного происхождения с целью минимизации рисков		ХАССП (НАССР).	ОПК-3	2
2	Для оценки рисков при внедрении новых технологий применяется метод _____, который включает анализ вероятности и последствий опасных событий		FMEA (Failure Mode and Effects Analysis) / анализ видов и последствий отказов.	ОПК-3	2
3	Использование _____ датчиков позволяет в режиме реального времени отслеживать параметры производства (температуру, влажность и т.д.) и оперативно реагировать на отклонения		IoT (интернета вещей) / умных.	ОПК-3	2
4	При разработке новых видов продукции из сырья животного происхождения необходимо учитывать требования _____, которые регламентируют безопасность и качество пищевых продуктов.		ТР ТС 034/2013	ОПК-3	2
5. Задания комбинированного типа с выбором одного/нескольких правильного ответа из предложенных с последующим объяснением своего выбора					
Инструкция (сценарий выполнения): 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать номер правильного ответа или номера правильных ответов без пробелов и запятых (в зависимости от задания) и дать обоснование, используя четкие компактные формулировки.					
1	Какие из перечисленных инструментов наиболее эффективны для управления качеством при внедрении высокотехнологичного решения?	1. Диаграмма Исикавы. 2. Метод «5 почему». 3. Карта потока создания ценности (VSM). 4. Все перечисленные.	4 Обоснование: Все перечисленные инструменты дополняют друг друга: диаграмма Исикавы помогает выявить причины дефектов, метод «5 почему» — найти корневые причины проблем, а VSM — оптимизировать поток процессов.	ОПК-3	2
2	Выберите наиболее эффективный метод управления рисками при внедрении новой линии розлива молока и кратко объясните выбор	1. Увеличение количества контрольных проб готовой продукции. 2. Внедрение системы предиктивной аналитики на основе IoT-датчиков. 3. Увеличение штата контролёров качества. 4. Периодическое обучение персонала раз в полгода.	2 Обоснование: Предиктивная аналитика позволяет прогнозировать отклонения до их возникновения, что снижает риски брака и экономит ресурсы.	ОПК-3	2

3	Какой высокотехнологичный метод контроля качества наиболее эффективен для обнаружения патогенов в мясе?	1. Визуальный осмотр. 2. ПЦР-диагностика. 3. Органолептический анализ. 4. Взвешивание партий.	2 Обоснование: ПЦР-диагностика обладает высокой чувствительностью и специфичностью, позволяя выявить даже единичные клетки патогенов.	ОПК-3	2
4	Какой подход минимизирует риски при внедрении роботизированной системы фасовки творога?	1. Полный переход на новую систему за один день. 2. Поэтапное внедрение с пилотным тестированием. 3. Отказ от обучения персонала для экономии времени. 4. Использование только ручного контроля параллельно с роботами.	2 Обоснование: Пилотное тестирование позволяет выявить и устранить проблемы на малой партии, снижая риски масштабного брака.	ОПК-3	2

2.2 Оценочные материалы для текущего контроля

Текущий контроль успеваемости является обязательной частью внутренней системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы. Текущий контроль успеваемости проводится в рамках изучения дисциплины в течение семестра. Виды оценочных материалов, формы контроля, темы и график определяется педагогическим работником.

2.3 Типовые вопросы для промежуточной аттестации

Вопросы для промежуточной аттестации (зачёт) по оценке освоения компетенции ОПК-3

1. Какие цеха, вспомогательные и административные подразделения входят в состав предприятия пищевой промышленности? Каковы их функции?
2. Раскройте структуру ассортимента продуктов питания животного происхождения.
3. Дайте анализ рынка сбыта молочных, мясных, рыбных и морепродуктов.
4. Охарактеризуйте органолептические показатели выбранного пищевого продукта.
5. Охарактеризуйте физико-химические показатели выбранного пищевого продукта.
6. Какие опасные факторы (биологической, физической, химической природы, аллергены) учитывают при производстве продуктов питания животного происхождения?
7. Факторы, определяющие качество и безопасность пищевых продуктов.
8. Какие показатели безопасности включаются в состав требований к инновационным продуктам животного происхождения?
9. Опасные и вредные факторы, характерные для предприятий по переработке сырья животного происхождения.
10. С какой целью определяют и управляют критическими контрольными точками процесса производства молочных, мясных, рыбных и морепродуктов в рамках системы ХАССП?
11. Какие мероприятия относят к корректирующим и предупреждающим в рамках системы ХАССП для выбранного вами пищевого продукта?
12. Перечислите требования к условиям и срокам хранения молочных, мясных, рыбных и морепродуктов.
13. Укажите способы употребления, а также случаи использования продукта не по назначению и ограничений в применении продукта.
14. Какова сырьевая и общая себестоимость пищевого продукта, цена его реализации?
15. Приведите перечень сырья, используемого в производстве выбранного пищевого продукта животного происхождения.
16. Укажите рецептуру продукта животного происхождения по видам основного и вспомогательного сырья.
17. Какие упаковочные и иные вспомогательные материалы необходимы для обеспечения сохранности продукта животного происхождения?
18. Детализируй технологическую схему производства в виде модульной блок-схемы его производства.
19. По какой технологической инструкции осуществляется производство пищевого продукта животного происхождения?
20. Как поддерживается санитарное состояние зданий, производственных и бытовых помещений предприятий производства молочных, мясных, рыбных и морепродуктов?
21. Как проводится контроль состояния систем отопления, водоснабжения, канализации пищевого производства?
22. Кто обеспечивает контроль безопасности работников и безвредности факторов производства молочных, мясных, рыбных и морепродуктов?

23. Как обеспечивается входной контроль качества сырья и материалов при производстве продуктов животного происхождения?
24. Кто на предприятии отвечает за контроль производственного процесса, проводит контроль оборудования и производственного инвентаря?
25. Как обеспечивается контроль личной гигиены персонала?
26. Укажите перечень основного технологического оборудования и производственных зон предприятия производства молочных, мясных, рыбных и морепродуктов.
27. Дайте детальную техническую характеристику оборудованию, применяемому в производстве пищевого продукта.
28. Кто составляет график и разрабатывает процедуры технического обслуживания оборудования?
29. Какие инфраструктурные подразделения предприятия по производству молочных, мясных, рыбных и морепродуктов обеспечивают производство паром, холодом, водой?
30. Опишите мероприятия по охране труда и технике безопасности на пищевом предприятии.
31. Перечень объектов и показателей, контролируемых в производственной лаборатории предприятия.
32. Оценка работы лаборатории при производстве продуктов животного происхождения.
33. Потенциальные опасности и вредности молочного производства.
34. Мероприятия предприятия по повышению качества и безопасности молочных, мясных, рыбных и морепродуктов.
35. Управление документацией (ведение и хранение) о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства пищевой продукции.
36. Санитарные требования к оборудованию производства молочных, мясных, рыбных и морепродуктов.
37. Гигиенические требования к работникам производства молочных, мясных, рыбных и морепродуктов.

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.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

для прохождения технологической практика (учебная практика)

<i>Название практики</i>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (учебная практика)
<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	Описание технологии производства одного из молочных, мясных, рыбных и морепродуктов.			
2	Описание технологии инновационного продукта животного происхождения			
3	Описание контроля качества сырья животного происхождения и готовой продукции при производстве молочных, мясных, рыбных и морепродуктов.			
4	Описание контроля качества сырья животного происхождения и готовой продукции при производстве молочных, мясных, рыбных и морепродуктов.			
5	Требования санитарного контроля при производстве продуктов молочных, мясных, рыбных и морепродуктов.			
6	Мероприятия по технике безопасности при производстве продуктов животного происхождения.			

С заданием ознакомлен (а) _____ (подпись обучающегося)

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

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.

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	Подготовительный	Инструктаж по технике безопасности Выдача задания на учебную практику, объяснение сроков и процедуры подготовки отчета по практике, выдача перечня рекомендуемой литературы
2	Основной	Ознакомление с основными производственными подразделениями предприятия по производству инновационных продуктов питания животного происхождения (во время обзорной экскурсии). Ознакомление с технологическими процессами и технологическим и транспортным оборудованием предприятий по производству инновационных молочных, мясных, рыбных и морепродуктов (во время обзорной экскурсии). Изучение организации инженерных и подсобно-вспомогательных служб, обеспечивающих работы основных производств продуктов питания животного происхождения: -теплоснабжение предприятия: характеристика котельной, используемое топливо; -холодоснабжение предприятия: характеристика компрессорной, используемый хладагент, применяемая система холодо-снабжения, основные потребители холода на предприятии. Наличие градирни, ее назначение и расположение; - электроснабжение: источники, основные потребители; -водоснабжение и канализация: источники, запасы воды и сооружения для их хранения. Общая характеристика сточных вод и очистных сооружений; система канализации стоков; -ремонтно-механические мастерские и складское хозяйство:

		перечень мастерских, их назначение и местоположение. Назначение и местоположение складов. Организация хранения материалов и тары.
		Ознакомление с производственно-технологической лабораторией предприятий по производству молочных, мясных, рыбных и морепродуктов (во время обзорной экскурсии)
		Ознакомление с контролем качества сырья животного происхождения и готовой продукции при производстве инновационных продуктов животного происхождения
		Ознакомление с основными производственными подразделениями лаборатории по анализу сырья животного происхождения (во время обзорной экскурсии).
		Основные структурные подразделения лаборатории. Используемая нормативная и техническая документации, инструкции и регламенты
		Организация и проведение исследований, оформление протоколов испытаний.
		Выполнить описание технологии производства одного из видов инновационных продукции животного происхождения (в соответствии с темой индивидуального задания): -перечень и краткая характеристика сырья, применяемых материалов и тары, требования к качеству. Нормативные документы на сырье и материалы; -технологическая схема в аппаратурном оформлении с указанием технологических параметров и применяемого оборудования; -краткое описание технологического процесса с учетом особенностей конкретного предприятия; -нормативные документы на готовую продукцию. Требования к качеству продукции.
3	Заключительный	Подготовка отчета
		Защита отчета на кафедре
		Зачет

**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
(учебная)

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

1. Место прохождения практики

Полное наименование предприятия	
Адрес предприятия	
Дата начала практики	
Дата окончания практики	
Занимаемая обучающимся должность в период учебной практики	
№ 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
(учебная)

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__

* Если обучающийся проходит практику в профильной организации

Отзыв
руководителя практики от образовательной организации
на отчет о прохождении

Студент _____ указать вид и тип практики
 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

** Если обучающийся проходит практику в профильной организации*

