

Кемеровский государственный университет
Технологический институт пищевой промышленности



УТВЕРЖДАЮ
Директор ТИПП
Т.Ф. Киселева
4.03.2019 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.03(Пд) Преддипломная практика

Направление подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) программы
«Технология продуктов питания животного происхождения»

Уровень профессионального образования
Высшее образование – Бакалавриат

Форма обучения
очная, заочная

Кемерово 2019

Рабочая программа практики утверждена научно-методическим советом КемГУ в составе образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (на 2019 год набора) (протокол НМС КемГУ № 6 от 03.04.2019 г.)

Рабочая программа практики рекомендована Ученым советом Технологического института пищевой промышленности (протокол Ученого совета института № 4 от 04.03.2019г.)

Рабочая программа практики одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания животного происхождения» (протокол заседания кафедры № 8 от 27.02.2019г.)

Составитель РП практики:

фамилия имя отчество (полностью),

уч. степень, должность, кафедра

Лопаткина Мария Викторовна

Дир.

д-р, к.т.н., каф. «Технология продуктов питания животного происхождения»

Содержание

1.	Вид практики, способы и формы ее проведения	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»	4
3.	Место преддипломной практики в структуре ОПОП направления подготовки в бакалавриате	5
4.	Объем практики в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
5.	Организация практики	5
6.	Содержание практики, структурированное по разделам	6
7.	Формы отчетности по практике	9
8.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	9
8.1	Паспорт фонда оценочных средств по преддипломной практике	9
8.2	Комплект оценочных средств текущего контроля успеваемости	10
8.2.1	Требования к оформлению дневника практики	10
8.2.2	Требования к оформлению отчета по практике	10
8.2.3	Комплект оценочных материалов промежуточной аттестации	12
8.3.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.	12
8.3.1	Критерии оценки правильности и полноты оформления дневника практики	12
8.3.2.	Критерии оценки правильности и полноты отчета по практике	13
8.3.3.	Критерии оценки для зачета	13
9.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	14
10.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля)	17

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ:

Блок 2 «Практики» включает производственную, в том числе, преддипломную практику, которая ориентирована на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

1. Тип преддипломной практики

Преддипломная практика проводится с целью сбора материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Способы проведения производственной практики

Способы проведения преддипломной практики:

стационарная практика;

выездная практика.

Практика проводится на предприятиях мясоперерабатывающей, молочной промышленности.

Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО «КемГУ» и предприятиями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарная практика осуществляется в лабораториях ФГБОУ ВО «КемГУ».

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Основной целью преддипломной практики является сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по практике:

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
При прохождении преддипломной практики на предприятиях		
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	знать параметры технологического процесса и основные направления его совершенствования (согласно профилю подготовки) с учетом требований безопасности технологического процесса на производстве; уметь выявлять объекты для улучшения технологического процесса (согласно профилю подготовки) владеть приемами воздействия на ход технологических процессов с целью их оптимизации (согласно профилю подготовки)

ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	знать нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий и упаковки; порядок планирования и производства безопасной продукции; уметь разрабатывать программу производственного контроля (согласно профилю подготовки); владеть навыками использования нормативной документации с целью обеспечения выпуска высококачественной продукции;
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	знать меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; уметь анализировать и выбирать методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; владеть навыками использования средств индивидуальной защиты при возникновении чрезвычайных ситуаций; .
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	знать нормативную документацию, определяющую требования к качеству сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции; параметры технологических процессов; уметь определять показатели качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции владеть методами контроля, обработки и интерпретации полученных результатов
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Знать: технологический процесс производства мясных и молочных продуктов и методы, применяемые в производственном контроле мясной и молочной продукции Уметь: анализировать полученные в ходе производственного контроля данные Владеть: навыками управления качеством продукцией
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; Уметь обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Владеть навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знать источники и возможные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания токсичными элементами различной природы; Уметь определять и проводить необходимые испытания по установлению безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; Владеть методикой сбора, обработки и представления информации для анализа по определению показателей безопасности; методами идентификации пищевых опасностей в сырье и продукции животноводства.

ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	знать достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения уметь анализировать технологические схемы определять возможности изменения схем технологических процессов владеть навыками модернизации и оптимизации производственных процессов на предприятиях пищевой промышленности
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знать факторы технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; Уметь организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения Владеть навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
При прохождении преддипломной практики в университете		
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	знать основные технологии поиска, источники получения информации, стандарты и технические документы на сырье и продукцию животного происхождения, основные проблемы и направления совершенствования технологии переработки сырья животного происхождения; уметь использовать знания о составах и свойствах сырья животного происхождения; приобретать новые знания, используя современные образовательные и информационные технологии; составлять устные и письменные тексты (конспекты, аннотации, рефераты, доклады, курсовые работы и т.п.) с использованием различных приемов переработки текста; извлекать и систематизировать информацию из различных источников; владеть методами сбора, обработки и интерпретации полученной информации; навыками работы с различными источниками информации в целях самообразования и развития уже полученных знаний;
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	знать современные методы исследования свойств сырья и продуктов; уметь пользоваться средствами измерения; владеть навыками выбора приборной техники для выполнения измерений применительно к исследовательской задаче
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	знать структуру и состав нормативной и технической документации, технических регламентов; уметь работать с документацией по производству продуктов животного происхождения. владеть навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов;

ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	<p>Знать: базы данных в области переработки сырья животного происхождения, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p> <p>Уметь: осуществлять поиск и выбор научно-технической информации по производству мясной и молочной продукции</p> <p>Владеть: навыками пользования современными информационными технологиями</p>
-------	--	--

4. Место преддипломной практики в структуре ОПОП направления подготовки в бакалавриате

Преддипломная практика относится к блоку 2 «Практика» ФГОС ВО по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** (квалификация «бакалавр») и является обязательной. Прохождение практики предусмотрено на 4 курсе в 8 семестре.

Преддипломная практика дает знания, умения и владения, которые необходимы для выполнения выпускной работы по технологии отрасли.

5. Объем практики в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 4 недели, 6 зачетных единиц (з.е.) или 216 академических часов.

Практика предполагает самостоятельную работу студентов. На контактную работу обучающихся с преподавателем отводится 0,5 часов на человека в неделю.

6. Организация практики

Преддипломная практика организуется согласно п.7 Ип 01.04-16/15 «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы высшего образования».

Вся подготовительная работа по организации практики осуществляется преподавателем кафедры, ответственным за эту работу. Ответственный за практику заключает договоры с предприятиями отрасли (базами практики), либо регистрирует договоры, заключенные студентами самостоятельно (индивидуальные договоры).

Для руководства практикой, приказом ректора университета назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу выпускающей кафедры университета (далее - руководитель практики от университета).

Руководитель практики от университета:

- составляет план проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП и программой практик по соответствующему направлению, программе подготовки;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Заблаговременно до начала практики, студент оформляет санитарную книжку.

Перед практикой преподаватель, ответственный за организацию практики на кафедре, проводит организационное собрание, на котором:

- выдает дневники практики, путевки, программы практики;
- дает разъяснения по всем вопросам организации и проведения практики.

Дневник выдается каждому студенту. В нем указываются базы и сроки практики, руководители практики, задания на практику, делаются необходимые записи во время практики и после нее.

Путевка выдается студенту или группе студентов и является отчетным документом. В путевке указываются место практики и ее сроки, фамилии студентов. Путевки заверяются печатью института и предприятия, корешок путевки сдается студентом после практики вместе с другими документами руководителю практики от университета.

7. Содержание практики, структурированное по разделам

Преддипломная практика организуется на предприятиях отрасли либо в лабораториях КемТИПП.

Задачей практики является сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задание на преддипломную практику выдает руководитель практики от университета. Задание должно предусматривать выполнение одного из разделов ВКР.

При прохождении преддипломной практики на предприятиях

На предприятии студенты обращаются в отдел кадров, имея при себе студенческий билет, паспорт, военный билет (для военнообязанных), путевку-направление от института, медицинскую книжку с заключением врача о допуске к работе (когда это требуется); копию договора с предприятием (если он есть), дневник и программу практики для:

- оформления на работу в один из цехов по приказу (если это оговорено с предприятием заранее);
- проведения инструктажа по технике безопасности;
- устройства с жильем (если это оговорено заранее);
- назначения руководителя практики от предприятия.

При оформлении документов необходимо сделать записи в дневнике с указанием:

- даты прибытия на практику;
- даты прохождения инструктажа по технике безопасности;
- ФИО, должности руководителя практики от предприятия.

Эти записи заверяются подписью сотрудника отдела кадров и печатью отдела кадров.

Во время практики студенты должны работать на рабочем месте (если на предприятии имеется такая возможность) или изучать производственный процесс самостоятельно в цехах, собирать материалы и готовить отчет, делать записи в дневнике с указанием вида и сроков выполняемых работ.

Во время преддипломной практики студенты должны изучить следующие вопросы и выполнить следующие задания:

1. Составить общие сведения о предприятии:

- название предприятия;
- тип предприятия;
- краткая историческая справка;
- юридический адрес;
- структура предприятия (полный перечень основных цехов и вспомогательных цехов с учетом типа предприятия);
- полный ассортимент выпускаемой продукции в тоннах за смену (месяц или год);

- сырьевая база предприятия и основные поставщики сырья;
 - рынок сбыта и основные потребители продукции.
2. Изучить назначение и дать общую характеристику инженерных и подсобно-вспомогательных служб, обеспечивающих работы основных производств:
 - теплоснабжение предприятия: характеристика котельной, используемое топливо;
 - холодоснабжение предприятия: характеристика компрессорной, используемый хладагент, применяемая система холодоснабжения, 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.
 3. Изучить системы производственного контроля на предприятии:
 - организация входного и выходного контроля на предприятии;
 - контроль за соблюдением экологической безопасности сырья и готовой продукции;
 - функции и техническое оснащение преддипломной лаборатории;
 - документы, подтверждающие соответствие продукции нормативным документам. Оформление документов;
 - организация производственного технологического контроля при изготовлении продукции по заданной схеме (объект контроля, контролируемый показатель, способ контроля, периодичность, кто контролирует);
 - метрологическое обеспечение контроля. Характеристика метрологической службы предприятия.
 4. Описать мероприятия по обеспечению санитарного состояния производства:
 - санитарно-гигиенические требования на предприятиях отрасли;
 - организация мойки и дезинфекции оборудования, помещений;
 - применяемые на предприятии моющие и дезинфицирующие средства;
 - оценка эффективности санитарного состояния производства;
 - периодичность санитарной обработки.
 5. Изучить мероприятия по технике безопасности и охране труда на предприятии:
 - правила по технике безопасности и противопожарной технике на основных рабочих местах;
 - техническое обеспечение мероприятий.
 6. Ознакомиться с мероприятиями по обеспечению экологической безопасности производства:
 - мероприятия по охране окружающей среды в конкретном производстве, на предприятии в целом;
 - организация работы по охране окружающей среды;
 - ответственный специалист, его функции.

Во время практики студенты должны собрать необходимую информацию в соответствии с поставленными задачами и оформить ее в виде отчета.

Отчет представляет собой пояснительную записку. Структура отчета по учебной практике должна быть следующей:

- титульный лист (приложение А);
- содержание;
- общая характеристика предприятия;
- назначение и общая характеристика инженерных и подсобно-вспомогательных служб;
- система производственного контроля на предприятии;

- санитарное состояние производства;
- техника безопасности и охрана труда на предприятии;
- экологическая безопасность производства;
- список используемой литературы;
- приложения (если они есть).

По окончании практики студент должен:

1. За 2-3 дня до окончания практики - подготовить отчет и представить на рецензию руководителю практики от организации, который, ознакомившись с отчетом:
 - дает в конце отчета свое заключение и выставляет оценку по пятибалльной системе в дневнике;
 - расписывается на титульном листе отчета по практике (подпись закрепляется печатью).
2. Оформить дневник:
 - проверить, записаны ли все дни практики в дневнике и подписан ли дневник руководителем практики от организации. В дневнике должны быть записаны также пропущенные дни с указанием причины и выходные.
3. Сдать всю документацию организации, которой он пользовался в период практики.
4. Рассчитаться за проживание в общежитии.
5. Отметить дату отъезда с практики в дневнике, путевке (подпись обязательно заверяется печатью).
6. Сдать пропуск и забрать санитарную книжку.

При прохождении преддипломной практики в университете

Задание на преддипломную практику выдает руководитель в соответствии с темой ВКР. Задание предусматривает выполнение 2 раздела ВКР – специальная часть. Как правило, оно предусматривает проведение информационного поиска по заданной теме. В этом случае, содержание отчета обсуждается с руководителем.

Задание может включать экспериментальную часть, тогда в состав отчета включают следующие разделы:

1. Литературный обзор.
2. Организация эксперимента и методы исследования.
3. Обсуждение результатов эксперимента.

По окончании практики студент должен:

1. Подготовить отчет и представить на рецензию руководителю практики, который, ознакомившись с отчетом:
 - дает в конце отчета свое заключение и выставляет оценку по пятибалльной системе в дневнике;
 - расписывается на титульном листе отчета по практике (подпись закрепляется печатью).
2. Оформить дневник:
 - проверить, записаны ли все дни практики в дневнике и подписан ли дневник руководителем практики. В дневнике должны быть записаны также пропущенные дни с указанием причины и выходные.

8. Формы отчетности по практике

Практика предполагает самостоятельную работу студентов.

В самостоятельную работу студентов входит освоение практического материала с использованием разработанных соответствующих учебных пособий, работа с нормативной и технической документацией, учебной и научной литературой, подготовка к написанию отчета по практике и его защита.

Форма отчетности - дифференцированный зачет в 4семестре.

Дифференцированный зачет выставляется на основании расчета итогового рейтинга студента путем суммирования набранных студентом баллов. Количество баллов складывается из суммы баллов за оформление дневника и отчета по практике и защиты отчета по практике.

Фонд оценочных средств включает:

- требования к оформлению и содержанию дневника и отчета по практике;
- вопросы к защите отчета по практике.

9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств соответствует:

- 1) ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
- 2) ОПОП и рабочему плану по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
- 3) целям и задачам обучения, сформулированным в рабочей программе преддипломной практики.

9.1 Паспорт фонда оценочных средств по преддипломной практики

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Текущий контроль успеваемости			
При прохождении преддипломной практики на предприятиях			
1	Оформление необходимых документов, прохождение инструктажа по технике безопасности и промышленной санитарии.	ОПК-2 (знать)	Дневник практики
2	Сбор материалов для общей характеристики предприятия.	ОПК-2	Отчет по практике
3	Изучение системы производственного контроля на предприятии	ОПК-2 (знать), ПК-1	Отчет по практике
4	Изучение мероприятий по обеспечению санитарного состояния производства	ОПК-2, ПК-1	Отчет по практике
5	Изучение мероприятий по технике безопасности и охране труда на предприятии	ОПК-2 (знать)	Отчет по практике
6	Изучение мероприятий по обеспечению экологической безопасности производства	ОПК-2, ПК-1	Отчет по практике
7	Оформление отчёта по практике.	ПК-12	Отчет по практике
При прохождении преддипломной практики в университете			
1	Изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в соответствующей области знаний по теме выпускной бакалаврской работы;	ПК-3 (знать)	Отчет по практике
2	проведение обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по теме (заданию);	ПК-3 (владеть)	Отчет по практике
3	проведение научных исследований (при наличии задания научного руководителя);	ПК-3 (уметь)	Отчет по практике

4	составление отчета (раздела отчета) по теме или ее разделу (этапу, заданию).	ПК-3	Отчет по практике
Промежуточная аттестация			
	Защита отчета	ОПК-2, ПК-1, ПК-3	Зачет дифференцированный

9.2 Комплект оценочных средств текущего контроля успеваемости

9.2.1. Дифференцированный зачет или зачет

а) типовые задания

1. Изучить технологический процесс производства продукта (в соответствии с индивидуальным заданием на практику);
2. Изучить систему производственного контроля при производстве продукта (в соответствии с индивидуальным заданием на практику);
3. Изучить систему санитарного контроля при производстве продукта (в соответствии с индивидуальным заданием на практику);

б) критерии оценивания компетенций (результатов)

Оценка практики студента-практиканта с базы прохождения практики, подписанная непосредственным руководителем практики и заверенная печатью;

Рабочий график (план) прохождения практики, с фиксацией конкретных дел и действий, выполняемых студентом-практикантом во время прохождения практики;

Отчет студента-практиканта по результатам прохождения практики;

Ответы на вопросы преподавателя;

Умение связывать теорию с практикой;

Культура речи.

в) описание шкалы оценивания

- оценка «отлично» - характеристика студента практиканта с базы прохождения практики должна быть положительной, без замечаний, должна содержать подпись руководителя практики с базы практики, заверенную печатью; рабочий график практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, содержит сведения о действиях, выполняемых студентом практикантом, заверен подписью руководителя практики с места прохождения практики. Оценка «отлично» предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, умение излагать материал в логической последовательности, грамотным языком

- оценка «хорошо» - характеристика студента практиканта с базы прохождения практики положительная, но с незначительными замечаниями, содержит подпись руководителя практики с базы практики, заверенную печатью; рабочий график практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недочетами, содержит сведения о действиях, выполняемых студентом практикантом, заверен подписью руководителя практики с места прохождения практики. Оценка «хорошо» предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя и с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, грамотным языком

- оценка «удовлетворительно» - характеристика студента практиканта с базы прохождения практики положительная, но со значительными замечаниями, содержит подпись руководителя практики с базы практики, заверенную печатью; рабочий график практики составлен в основном в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с недочетами, содержит сведения о действиях, выполняемых студентом практикантом, заверен подписью руководителя практики с места прохождения практики. Оценка

«удовлетворительно» предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, грамотным языком

• оценка «неудовлетворительно» - характеристика студента практиканта с базы прохождения практики отрицательная и (или) не содержит подпись руководителя практики с базы практики и (или) не заверена печатью; рабочий график практики составлен не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не содержит сведений о действиях, выполняемых студентом практикантом и (или) не заверен подписью руководителя практики с места прохождения практики. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что при устном отчете студента по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы преподавателя, а также студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, грамотным языком

9.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

По итогам преддипломной практики выставляется дифференцированный зачет в 6 семестре.

Дифференцированный зачет выставляется на основании расчета суммы набранных студентом баллов. Количество баллов складывается из суммы баллов за оформление документов и отчета по практике, рекомендуемой оценки руководителя от предприятия и защиты отчета по практике.

При выставлении баллов оцениваются следующие показатели:

- своевременность представление документов к защите – 0-10 баллов
- правильность оформления документов, представленных к защите – 0-10 баллов
- оценка руководителя с места прохождения практики – 0-5 баллов
- отчет по практике – 0-35 баллов
- ответы на вопросы преподавателя (защита отчета) – 0-40 баллов

Для промежуточной аттестации студент представляет следующие документы:

1. Бланк оценки практики студента-практиканта с базы прохождения практики, подписанный непосредственным руководителем практики и заверенная печатью;
2. Рабочий график (план) прохождения практики, с фиксацией конкретных дел и действий, выполняемых студентом-практикантом во время прохождения практики;
3. Отчет студента-практиканта по результатам прохождения практики.

9.3.1. Критерии оценки правильности и полноты отчета по практике

Отчет должен быть аккуратно и грамотно оформлен, соблюдены все требования к отчетам. Материал должен быть изложен в сжатой форме в соответствии со структурой отчета по преддипломной практике. В отчете не должны быть представлены сведения, известные из специальной литературы и не относящиеся к характеристике данного предприятия.

При оформлении записки следует руководствоваться требованиями к оформлению текстовых документов и библиографических ссылок по ГОСТ 2.105-95.

Объем пояснительной записки отчета не должен превышать 35-40 страниц на листах формата А4.

Преподаватель имеет право отправить отчет на доработку в следующих случаях:

- если отчет не соответствует программе практики;
- если материалы в пояснительной записке не соответствуют профилю и специфике конкретного предприятия;
- отчет не соответствует требованиям по оформлению и содержанию.

Отчет о практике студент должен сдать руководителю на кафедру в течение 3 дней с момента окончания практики. В случае задержки сдачи отчета без уважительной причины, от общего количества баллов отнимается от 1 до 10.

Отчет оценивается по следующим критериям:

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Соответствие структуры отчета программе практики	10
2	Полнота раскрытия разделов отчета	15
3	Соответствие оформления требованиям	10
5	ИТОГО	35

9.3.2. Критерии оценки для защиты отчета по практике

Защита отчета по практике проводится в устной форме в виде собеседования. Преподаватель задает 8 вопросов. За каждый ответ студент может получить 5 баллов, максимальное количество за защиту отчета – 40 баллов.

- 5 баллов присваиваются, если студент дал развернутый и обоснованный ответ на вопрос.
- 4 балла присваиваются, если студент дал правильный, но не развернутый ответ на вопрос.
- 3 балла присваиваются, если студент допустил незначительные ошибки при ответе на вопрос.
- 2 балла присваиваются, если студент допустил принципиальные, но не существенные ошибки при ответе на вопрос.
- 1 балл присваивается, если студент допустил существенные ошибки при ответе на вопрос.
- 0 баллов – если студент затрудняется с ответом на вопрос.

Продолжительность собеседования – не более 30 мин.

Баллы, начисленные по п.п. 8.3.1-8.3.3 суммируются. Максимально возможно набрать 100 баллов. Баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 86 – 100 баллов – «отлично»;
- 71 – 85 баллов – «хорошо»;
- 51 – 70 баллов – «удовлетворительно»;
- 50 баллов и меньше – «неудовлетворительно».

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены как имеющие академическую задолженность, в порядке, предусмотренном уставом вуза.

10. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемТИПП	Планируемое число студентов-пользователей	Число экз. выделяемое библиотекой на данный поток студентов
1	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. В 2-х книгах (Текст): учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 «Технология и продуктов животного происхождения» для специальности 260301 «Технология мяса и мясных продуктов» Книга 1. Общая технология мяса /И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин – М.: Колос С, 2009. – 565с.	637.5 Р59	25	18
2	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов в 2х книгах (Текст): учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» для спец. 260301 «Технология мяса и мясных продуктов». Кн.2 Технология мясных продуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин - М.: Колос С, 2009. – 711с.: ил.	637.5 Р59	25	17
3	Общая технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. 655900 Технология сырья и продуктов животного происхождения, по спец. 271100 Технология молока и молочных продуктов / А. М. Шалыгина , Л. В. Калинина. - М. : КолосС, 2007. - 199 с		25	17

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- законодательно-правовая электронно-поисковая база «Кодекс»;
- электронные версии учебного пособия, методических указаний, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящиеся в свободном доступе для студентов;
- электронные версии ФГОС, ОПОП и РУП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профили программы «Технологи мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов» квалификация (степень) выпускника – бакалавр, находящиеся на официальном сайте ФГБОУ ВПО «КемГУ» <https://kemsu.ru/>
- Электронная библиотека КемГУ (сайт <http://lib.kemsu.ru/>)

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

Использование слайд-презентаций при защите отчета по практике

12. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения преддипломной практики

13. Иные сведения и материалы

13.1 Место и время проведения преддипломной практики

Местом проведения преддипломной практики могут быть предприятия мясоперерабатывающей и молочной промышленности, иные профильные организации.

и предприятиями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Местом проведения преддипломной практики могут быть лаборатории Технологического института пищевой промышленности ФГБОУ ВО «КемГУ». Все подразделения оборудованы необходимыми техническими средствами и возможностями.

13.2 Особенности реализации практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты Кемеровского государственного университета по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.

- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени. - предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОП.

- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.

- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

Составитель (и) программы

Доцент М.В.Патшина

(фамилия, инициалы и должность преподавателя (лей), руководителя от
организации, предприятия)

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный университет»
наименование института/факультета, филиала

Рабочий график (план) практики

Студент _____
ФИО

Направление подготовки 19.03.03. Продукты питания животного происхождения
(шифр, наименование)

направленность (профиль) подготовки _____

Курс _____

Форма обучения _____ институт/факультет _____ группа _____

Вид, тип, способ прохождения практики _____

Срок прохождения практики с _____ по _____

Профильная организация (название), город _____

Руководитель практики от организации (вуза), контактный телефон _____

ФИО полностью, должность

Руководитель практики от профильной организации, контактный телефон _____

ФИО полностью, должность

Индивидуальное задание на практику: _____

Рабочий график (план) практики

Содержание практики (содержание работ)	Срок выполнения	Планируемые результаты
1.		
2.		
3.		
4. Подготовка отчета		

Проведен инструктаж практиканта технике безопасности, пожарной безопасности, требованиям охраны труда, ознакомление с правилами внутреннего распорядка _____, 201 г.

ФИО инструктирующего от организации (вуза), должность, подпись

Проведен инструктаж практиканта технике безопасности, пожарной безопасности, требованиям охраны труда, ознакомление с правилами внутреннего распорядка _____, 201 г.

ФИО инструктирующего от профильной организации, должность, подпись

Индивидуальное задание, содержание и планируемые результаты практики согласованы

_____/_____
подпись руководителя практики от профильной организации, расшифровка подписи «__» _____ 201__

_____/_____
подпись руководителя практики от организации (вуза), расшифровка подписи «__» _____ 201__

Задание принял к исполнению: _____/_____
подпись обучающегося, расшифровка подписи «__» _____ 201__

Оценка результатов прохождения практики

За время прохождения _____ практики
(наименование учебной/производственной практики)

в _____

с _____
(полное наименование организации)

« _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.
обучающийся _____

(институт, факультет, ФИО студента)

продемонстрировал следующие результаты

Оцениваемые результаты			
Код компетенции	Результаты освоения ООП Содержание компетенций (в соответствии с ФГОС)	перечень сформированных результатов	Оценка (<i>критерии и шкала используется установленная в программе практики</i>) с обоснованием
ОК-1		Знать: Уметь: Владеть:	
ОПК-1		Знать: Уметь: Владеть:	
ПК-1		Знать: Уметь: Владеть:	

Руководитель практики от профильной организации

Рекомендуемая

оценка _____ / _____
(должность, ФИО)

Подпись (м.п.) _____ Дата « ____ » _____ 201__ г.

Итоговая оценка (учебной/производственной практики)

Руководитель практики от организации (вуза)

_____ Дата « ____ » _____ 201__ г.
(должность, ФИО)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет

Технологический институт пищевой промышленности

Кафедра «Технология продуктов питания животного происхождения»

ОТЧЕТ

по _____ практике
на _____
наименование предприятия

Выполнил студент гр. _____

(ф.и.о.) (подпись)

Проверили:

(ф.и.о.) (должность руководителя от предприятия)

(оценка) (подпись)

М.П. _____
(дата)

(должность руководителя от кафедры) (ф.и.о.)

(оценка) (подпись)

(дата)

Кемерово 20__