

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«10» июня 2019 г.

Фонд оценочных средств

Б2.В.02 (П) «Производственная практика, научно-исследовательская работа»
по направлению Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения –
прикладной бакалавриат
квалификация (степень) выпускника бакалавр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

2.

| Индекс | Формулировка | Разделы практики | | |
|--------|---|------------------|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 |
| ПК-1 | способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе | + | + | + |
| ПК-3 | способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования | + | + | + |
| ПК-4 | способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области | - | + | + |
| ПК-11 | способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения | + | + | + |
| ПК-25 | готовностью использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований | + | + | + |
| ПК-26 | способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты | - | + | + |
| ПК-27 | способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок | + | + | + |
| ПК-28 | способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной | + | + | + |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия | | | |
|--|---|--|--|--|

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения практики

| Виды оценок | Оценки | | | |
|--|----------------------|-------------------|--------|---------|
| Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой) | Не удовлетворительно | Удовлетворительно | Хорошо | Отлично |

2.2 Текущий контроль

| Код | Планируемые результаты | Раздел практики | Содержание требования в разрезе разделов практики | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | № Задания | | |
|------|--|-----------------|---|---------------------------------------|---|--|--|--|
| | | | | | | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ПК-1 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные нормативные и техническую документацию, используемую при производстве продуктов питания животного происхождения; -основные термины и определения в технологии производства продуктов животного происхождения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную документацию для описания технологического процесса в области производства продуктов питания животного происхождения <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией и современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации | 1, 2, 3 | Сформированы умения и навыки в области исследований технологии производства продукции животного происхождения | Собеседование, самостоятельная работа | Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос. Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальным заданием | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 |
| ПК-3 | <p>Знать: - методы и приемы</p> | 1, 2, 3 | Сформированы | Собеседование | Обсуждение | Задание | Задание | Задание из |

| | | | | | | | | |
|------|--|---------|--|--|--|---|---|---|
| | <p>применения теоретических знаний в научно-исследовательской деятельности;</p> <p>Уметь: - использовать научную и производственную терминологию при написании и защите отчетов</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>Сбора и анализа информации информацию по тематике исследования, в то числе связанную с изучением продуктов питания животного происхождения в виде рефератов и отчетов.</p> | | <p>умения и навыков области исследований технологии производства продукции животного происхождения</p> | <p>е, самостоятельная работа</p> | <p>ие индивидуального задания. Устный опрос. Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальным заданием</p> | <p>из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> | <p>из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> | <p>раздела 3.1 по тематике 3.2</p> |
| ПК-4 | <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения; - общие методы анализа качества продуктов питания животного происхождения <p>Уметь: - выполнять общие методы исследования качества продуктов питания животного происхождения с помощью лабораторного оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать инструментальные методы для лабораторных | 1, 2, 3 | <p>Сформированы умения и навыки области исследований технологии производства продукции животного происхождения</p> | <p>Собеседование, самостоятельная работа</p> | <p>Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос. Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальным заданием</p> | <p>Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> | <p>Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> | <p>Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> |

| | | | | | | | | |
|-------|--|---------|---|---------------------------------------|---|--|--|--|
| | <p>исследований.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения стандартных методик определения качественного состава сырья и продуктов животного происхождения - применения инструментальных методов для анализа качественных показателей продуктов питания животного происхождения | | | | | | | |
| ПК-11 | <p>Знать: - технологию продуктов питания из сырья животного происхождения, вырабатываемых на предприятии</p> <p>Уметь: - оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования показатели качества и конкурентоспособности продукции</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявления причины выработки некачественной продукции или продукции, не соответствующей требованиям стандартов и выбора мер по их | 1, 2, 3 | Сформированы умения и навыки в области исследований технологии производства продукции животного происхождения | Собеседование, самостоятельная работа | Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос. Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальным заданием | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 |

| | | | | | | | | |
|-------|---|---------|---|---------------------------------------|---|--|--|--|
| | устранению | | | | | | | |
| ПК-25 | <p>Знать: - критерии проверки статистических гипотез, методы оценки связей между признаками.</p> <p>Уметь - интерпретировать результаты расчетов по математическим моделям.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования компьютерных программ для построения и исследования математических моделей - анализа взаимосвязей показателей и анализа динамики процессов. | 1, 2, 3 | Сформированы умения и навыки в области исследований технологии производства продукции животного происхождения | Собеседование, самостоятельная работа | Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос. Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальным заданием | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 |
| ПК-26 | <p>-знать: - инструментальные методы и средства выполнения измерений и наблюдений, методику составления описаний при проведении исследований, методики оценки полученных результатов при выполнении исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь: правильно оформлять документы, содержащие информацию о полученных результатах исследований; историю развития научных парадигм, | 1, 2, 3 | Сформированы умения и навыки в области исследований технологии производства продукции животного происхождения | Собеседование, самостоятельная работа | Обсуждение индивидуального задания. Устный опрос. Определение цели, задачи, практики в соответствии с индивидуальным заданием | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 |

| | | | | | | | | |
|-------|--|---------|---|--------------------------------------|---|--|--|--|
| | <p>связанных с тематикой исследования;</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: навыками грамотного изложения результатов собственных научных исследований (отчеты, рефераты, доклады и др.),</p> | | | | льным заданием | | | |
| ПК-27 | <p>Знать:</p> <p>- перспективные направления исследований для реализации в качестве исследовательских проектов в области производства продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- основные источники научно-технической информации для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;</p> <p>- стадии внедрения результатов исследований и разработок;</p> <p>Уметь:</p> <p>- формулировать задачи в области перспективных направлений исследований для реализации в качестве исследовательских проектов в области производства продуктов питания животного происхождения;</p> | 1, 2, 3 | <p>Выступления приглашенных научных сотрудников и специалистов в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Ознакомление обучающихся в предприятиями по производству продуктов питания животного происхождения в виде выездных занятий</p> | Круглый стол, самостоятельная работа | <p>Описание общей характеристики отрасли или перерабатывающего предприятия.</p> <p>Оценка сырьевой базы предприятия и региона, ассортимента выпускаемой продукции, требования</p> | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 |

| | | | | | | | | |
|-------|---|------|---|------------------------|--|--|--|--|
| | <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>- выработки продуктов питания по экспериментальным рецептурам и модифицированным технологическим режимам</p> | | | | <p>нормативной и технической документации на сырье и готовую продукцию</p> | | | |
| ПК-28 | <p>Знать: - основные понятия, принципы и источники современного права интеллектуальной собственности; законодательство о защите прав на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации</p> <p>Уметь: анализировать сведения о зарегистрированных объектах правовой собственности, которые публикуются на Интернет-сайтах Роспатента</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности: методами применения действующего законодательства и иных социальных норм в практической деятельности; навыками поиска, анализа и</p> | 2, 3 | <p>Обработка результатов изучения рынка продукции животного происхождения Воронежской области, обзор направлений научно-исследовательской работы кафедры товароведения и экспертизы товаров ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ им императора Петра I.</p> | самостоятельная работа | <p>Освоение современных технологий поиска и подбора литературы в рамках будущей профессиональной деятельности</p> <p>Освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения</p> | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 |

| | | | | | | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|
| | применения в профессиональной деятельности необходимых нормативных актов, работы со служебной документацией | | | | я и контроля сырья и готовой продукции | | | |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|

2.3 Промежуточная аттестация

| Код | Планируемые результаты | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | №Задания | | |
|------|---|---|--------------------------------------|--|--|--|
| | | | | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ПК-1 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные нормативные и техническую документацию, используемую при производстве продуктов питания животного происхождения; -основные термины и определения в технологии производства продуктов животного происхождения <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную документацию для описания технологического процесса в области производства продуктов питания животного происхождения <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией и современными информационными технологиями, включая методы получения, обработки и хранения научной информации</p> | самостоятельная работа, подготовка отчета | Защита отчета | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 |
| ПК-3 | Знать: - методы и приемы применения теоретических знаний в | самостоятель | Защита | Задание | Задание | Задание |

| | | | | | | |
|-------|--|--|----------------------|---|---|---|
| | <p>научно-исследовательской деятельности;</p> <p>Уметь: - использовать научную и производственную терминологию при написании и защите отчетов</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>Сбора и анализа информации информацию по тематике исследования, в то числе связанную с изучением продуктов питания животного происхождения в виде рефератов и отчетов.</p> | <p>ная работа, подготовка отчета</p> | <p>отчета</p> | <p>из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> | <p>из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> | <p>из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> |
| ПК-4 | <p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - общие технологические схемы производства продуктов питания животного происхождения; - общие методы анализа качества продуктов питания животного происхождения <p>Уметь: - выполнять общие методы исследования качества продуктов питания животного происхождения с помощью лабораторного оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать инструментальные методы для лабораторных исследований. <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применения стандартных методик определения качественного состава сырья и продуктов животного происхождения - применения инструментальных методов для анализа качественных показателей продуктов питания животного происхождения | <p>самостоятельная работа, подготовка отчета</p> | <p>Защита отчета</p> | <p>Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> | <p>Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> | <p>Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> |
| ПК-11 | <p>Знать: - технологию продуктов питания из сырья животного происхождения, вырабатываемых на предприятии</p> <p>Уметь: - оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования показатели качества и конкурентоспособности продукции</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> | <p>самостоятельная работа, подготовка отчета</p> | <p>Защита отчета</p> | <p>Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> | <p>Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2</p> | <p>Задание из раздела 3.1 по тематике</p> |

| | | | | | | |
|-------|--|---|---------------|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - навыками анализа качества вырабатываемых продуктов, выявления причины выработки некачественной продукции или продукции, не соответствующей требованиям стандартов и выбора мер по их устранению | | | | | 3.2 |
| ПК-25 | <p>Знать: - критерии проверки статистических гипотез, методы оценки связей между признаками.</p> <p>Уметь -интерпретировать результаты расчетов по математическим моделям.</p> <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использования компьютерных программ для построения и исследования математических моделей - анализа взаимосвязей показателей и анализа динамики процессов. | самостоятельная работа, подготовка отчета | Защита отчета | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 |
| ПК-26 | <p>-знать: - инструментальные методы и средства выполнения измерений и наблюдений, методику составления описаний при проведении исследований, методики оценки полученных результатов при выполнении исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь: правильно оформлять документы, содержащие информацию о полученных результатах исследований; историю развития научных парадигм, связанных с тематикой исследования; - иметь навыки и /или опыт деятельности: навыками грамотного изложения результатов собственных научных исследований (отчеты, рефераты, доклады и др.), | самостоятельная работа, подготовка отчета | Защита отчета | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 |
| ПК-27 | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перспективные направления исследований для реализации в качестве исследовательских проектов в в области производства продуктов питания животного происхождения; - основные источники научно-технической информации для | самостоятельная работа, подготовка отчета | Защита отчета | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике |

| | | | | | | |
|-------|---|---|---------------|--|--|--|
| | <p>составления обзоров, отчетов и научных публикаций; - стадии внедрения результатов исследований и разработок; Уметь: - формулировать задачи в области перспективных направлений исследований для реализации в качестве исследовательских проектов в области производства продуктов питания животного происхождения; Иметь навыки и /или опыт деятельности: - выработки продуктов питания по экспериментальным рецептурам и модифицированным технологическим режимам</p> | | | | | 3.2 |
| ПК-28 | <p>Знать: - основные понятия, принципы и источники современного права интеллектуальной собственности; законодательство о защите прав на результаты интеллектуальной деятельности и средства индивидуализации Уметь: анализировать сведения о зарегистрированных объектах правовой собственности, которые публикуются на Интернет-сайтах Роспатента Иметь навыки и /или опыт деятельности: методами применения действующего законодательства и иных социальных норм в практической деятельности; навыками поиска, анализа и применения в профессиональной деятельности необходимых нормативных актов, работы со служебной документацией</p> | самостоятельная работа, подготовка отчета | Защита отчета | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 | Задание из раздела 3.1 по тематике 3.2 |

2.4 Критерии оценки защиты отчета (зачет с оценкой)

| Оценка, уровень | Критерии |
|---|--|
| «Отлично», высокий уровень | Способен самостоятельно, ориентируясь на результаты новейших (в том числе, зарубежных) теоретических и прикладных исследований в выбранной области, обосновать актуальность и значимость выбранной темы исследования. Способен сформулировать ожидаемые результаты собственного исследования, обосновывает их возможное теоретическое и практическое значение. |
| «Хорошо», повышенный уровень | Знает результаты основных российских исследований в выбранном направлении, Имеет четкое представление о цели собственного исследования. Способен сформулировать актуальность, теоретическую и практическую значимость собственной темы на хорошем уровне. |
| «Удовлетворительно», пороговый уровень | Имеет представление об основных исследованиях в выбранной области, способен, используя метод аналогий, обосновать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы исследования. |
| «Неудовлетворительно», ниже порогового | Не имеет четкого представления об основных исследованиях в выбранной области, не способен обосновать актуальность, теоретическую и практическую значимость выбранной темы исследования. |

2.5 Критерии оценки устного опроса

| Оценка | Критерии |
|---|---|
| «Отлично», высокий уровень | Обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры |
| «Хорошо», повышенный уровень | Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе |
| «Удовлетворительно», пороговый уровень | Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала |
| «Неудовлетворительно», ниже порогового | Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений изучаемых вопросов, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной практики |

2.6 Критерии оценки тестов

Тесты не предусмотрены.

2.7 Допуск к защите отчета (зачет с оценкой)

- 1.Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение этапов практики.
3. Активное участие в работе, положительный отзыв руководителя.
4. Отчет практики сдан на кафедру в срок.

3. 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

3.1. Задания по этапам практики

Примерный план прохождения учебной практики, практики по получению первичных профессиональных умений и навыков (учебная практика).

1. Организационно-подготовительный

Проведение организационного собрания, на котором указываются сроки проведения практики и промежуточной аттестации. Осуществляется знакомство с целями и задачами практики Составление плана прохождения практики. Совместно с руководителем практики формирование индивидуального задания.

2. Исследовательский (аналитический)

На этом этапе практики происходит аналитическая работа по подготовке к проведению научного исследования в соответствии с индивидуальным заданием согласно программе:

- изучение тематической учебной, научной, нормативно-правовой, нормативной, методической и технической литературы,
- изучение методов исследования и проведения экспериментов;
- изучение правил эксплуатации исследовательского оборудования;
- изучение методов анализа и обработки экспериментальных данных;
- изучение требований к оформлению научно-технической документации, сбор и анализ необходимой информации в соответствии с темой индивидуального задания;
- проведение патентного поиска по теме исследования;
- работа над отчетом по практике, подготовка презентации по результатам работы.

В соответствии с индивидуальным заданием на этом этапе могут быть проведены отдельные исследования в рамках решаемой научно-практической задачи.

3. Заключительный

Защита отчета по практике. Конференция (круглый стол) по итогам практики с участием преподавателей кафедры, научных сотрудников и производственников.

Примерный перечень заданий для практики

1. Основные направления и перспективы развития производства мясных продуктов
2. Основные направления и перспективы развития производства молочных продуктов
3. Основные направления и перспективы развития производства рыбных продуктов
3. Инновационные технологии продуктов питания животного происхождения (определенной однородной группы или группы по назначению)
5. Новые и вторичные сырьевые ресурсы для создания мясных продуктов
6. Новые и вторичные сырьевые ресурсы для создания молочных продуктов
7. Новые и вторичные сырьевые ресурсы для создания рыбных продуктов
8. Принципы формирования функциональных свойств пищевых продуктов (определенной однородной группы или группы по назначению)

Примерный перечень индивидуальных заданий для практики

1. Инструментальные методы оценки качества продуктов питания продуктов питания животного происхождения
2. Разработка поликомпонентных продуктов на основе сырья различных видов сельскохозяйственных животных

3. Изучение возможности повышения биологической ценности мясных продуктов за счет использования вторичных продуктов переработки сырья.
4. Изучение возможности применения пищевых добавок в молочных продуктах с целью создания персонализированных рационов питания
5. Изучение технологий обогащения мясных продуктов природными компонентами
6. Методы статистической обработки экспериментальных данных
7. Специальные требования к продуктам питания функционального и специализированного назначения (применительно к однородной группе и группе по назначению)

4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

По окончании практики предусмотрена защита отчета в форме представления доклада и презентации по материалам отчета на круглом столе (конференции) по итогам практики, которое приравнивается к зачету с оценкой по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся. Оценка по практике выставляется в ведомость и заносится в зачетную книжку обучающегося за подписью руководителя практики от кафедры. Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины, получившие неудовлетворительную оценку во время защиты отчета и не ликвидировавшие академическую задолженность в установленном порядке (в течение года после ее получения), должны быть отчислены из университета. Основным документом, характеризующим работу обучающихся во время практики, является отчет и дневник. В отчете должны быть показаны результаты деятельности обучающихся в соответствии с заданием. Отчет по производственной практике, научно-исследовательская работа состоит из титульного листа, содержания, введения, общей части, заключения, списка литературы, может включать приложения. Введение отражает актуальность выбранной темы, цели и задачи исследования. В основной части отчета представляют обзор литературы по теме исследований в соответствии с индивидуальным заданием: современное состояние в области новых технологических решений для производства продуктов питания животного происхождения, используемые подходы и методы решения задач в области продуктов питания животного происхождения, математические методы и подходы к решению поставленной задачи, анализ перспективности внедрения результатов исследования

В заключении обучающийся освещает выводы работы и приводит список литературы.

Формой отчетности является отчет о выполнении практики, формой защиты отчета – доклад, иллюстрируемый презентацией, на круглом столе (конференции) по итогам практики.

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.05 – 2014, Положение о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

| | | |
|----|--|---|
| 1. | Сроки проведения текущего контроля | В период прохождения практики на консультациях с руководителем практики от университета |
| 2. | Место и время проведения текущего контроля | В организации прохождения практики, в структурном подразделении университета, в аудитории для самостоятельной работы в университете |

| | | |
|-----|--|--|
| 3. | Требования к техническому оснащению аудитории | в соответствии с ОП ВО и рабочей программой |
| 4. | Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля | Шеламова С.А. |
| 5. | Вид и форма заданий | Собеседование |
| 6. | Время для выполнения заданий | В течение прохождения практики |
| 7. | Возможность использования дополнительных материалов. | Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами |
| 8. | Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты | Шеламова С.А. |
| 9. | Методы оценки результатов | Экспертный |
| 10. | Предъявление результатов | Оценка выставляется в ведомость, доводится до сведения обучающихся. Вносится в базу данных 1С Университет, фиксируется в портфолио обучающихся |
| 11. | Апелляция результатов | В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ |