

**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.

«08» февраля 2018 г.

Фонд оценочных средств

Б2.В.04(П) «Производственная практика, преддипломная практика»

Для направления 19.04.05 ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направленность «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения» - академическая магистратура

квалификация (степень) выпускника - магистр

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

| Индекс | Формулировка | Разделы практики | | |
|--------|---|------------------|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 |
| ПК-16 | способностью анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования | + | + | + |
| ПК-17 | способностью формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок | + | + | + |
| ПК-18 | способностью разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки | - | + | + |
| ПК-19 | готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специального назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ | - | + | + |
| ПК-20 | готовностью к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия | - | + | + |
| ПК-21 | способностью к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения | - | + | + |

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 | | | |
|--|----------------------|-------------------|--------|---------|
| | Не удовлетворительно | Удовлетворительно | Хорошо | Отлично |
| 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-16 | <p>знать: международные реферативные базы данных, российские и зарубежные базы данных промышленной собственности, электронные библиотечные системы; научно-техническую информацию по достижениям и направлениям развития науки в сфере производства продуктов питания функционального и специализированного назначения; отечественный и зарубежный опыт в сфере производства пищевых продуктов различного назначения;</p> <p>уметь: формулировать задачи для новых исследовательских проектов по разработке инновационных технологий и продуктов; делать анализ полученных результатов исследования; разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт дея-</p> | 1,2 | Формулировка основных задач практики, актуализация научных исследований, научная новизна исследований | Самостоятельная работа, дневник | Обсуждение предполагаемых направлений исследований. Собеседование. Определение цели, задач, практики | Задание 1,2 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 1,2 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 1,2 из раздела 3 по тематике 3.2 |

| | | | | | | | | |
|-------|--|-----|---|---|---|---|---|---|
| | <p>тельности: апробации результатов исследований и разработок; применения данных научно-технической литературы для формулирования новых технологических задач и решений в рамках существующих технологий; анализа данных для подготовки отчетов, обзоров, научных публикаций.</p> | | | | | | | |
| ПК-17 | <p>знать: актуальное состояние основных направлений развития пищевых технологий; формы представления результатов исследований, сущности научной проблемы и научной задачи; - нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности; методы анализа научной информации, изучения отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; физико-химическую сущность прогрессивных методов обработки пищевого сырья при реализации современных подходов к решению проблем в предметной области планируемого к реализации исследовательского проекта в соответствии с профилем подготовки; инструментальные методы и средства выполнения измерений и наблюдений, методику составления описаний при проведении исследований, методики оценки полученных ре-</p> | 2,3 | <p>Выступления приглашенных научных сотрудников и специалистов в области проведения НИР и НИОКР Изучение новых принципов функционирования технологических систем для моделирования технологических процессов при создании новых продуктов питания; нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых продуктов</p> | <p>Круглый стол, самостоятельная работа</p> | <p>Обзор литературы по одному из изучаемых вопросов собственного исследования</p> | <p>Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2</p> | <p>Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2</p> | <p>Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2</p> |

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| <p>зультатов при выполнении исследований;</p> <p>уметь: осуществлять подбор и проводить анализ научной литературы и прочих источников; правильно оформлять документы, содержащие информацию о полученных результатах исследований; историю развития научных парадигм, связанных с тематикой исследования; существенные характеристики способов представления результатов исследований; методы анализа научной информации, изучения отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; на высоком уровне о соответствии тех или иных форм представления результатов деятельности конкретным научным мероприятиям;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: владения основными способами мониторинга научной информации;</p> <p>-навыками проведения конкретных научных исследований в рамках работ по научным темам, публичных выступлений; навыками грамотного изложения результатов собственных научных исследований (отчеты, рефераты, доклады и др.), навыками дифференциации научной информации в соответствии с тематикой</p> | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | | |
|-------|---|-----|--|--|---|--|--|--|
| | исследования; -способностью аргументировано защищать и обосновывать полученные результаты исследований, способностью оперативного осмысления получаемой научной информации; умениями ставить и решать инновационные задачи менеджмента с использованием глубоких фундаментальных и специальных знаний, аналитических методов и сложных моделей. | | | | | | | |
| ПК-18 | <p>знать: методы организации контроля качества на всех стадиях производства продуктов функционального и специального назначения; методы стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических и др. показателей качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</p> <p>уметь: проектировать и моделировать технологические процессы; разрабатывать рецептурно-компонентные решения пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами на основе анализа свойств и биотехнологического потенциала сырья;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: владения методикой</p> | 2,3 | Изучение и подбор технологий переработки продукции из сырья животного, растительного происхождения со снижением в продуктах содержания вредных для здоровья ингредиентов и обогащения продуктов дефицитными микронутриентами и функциональными пищевыми ингредиентами, изучение возможности применения медико-биологических исследований для до- | Самостоятельная работа, отчет, дневник | Подготовка статьи, доклада, презентации | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 |

| | | | | | | | | |
|-------|---|-----|---|--|---|--|--|--|
| | <p>расчета потребности в сырье и материалах для производства функциональных и специальных продуктов; нормативной документацией, используемой в производстве функциональных и специальных продуктов; методикой разработки нормативной документации по производству полуфабрикатов и готовых продуктов функционального и специального назначения; навыками эксплуатации основного технологического оборудования для производства.</p> | | казательства позитивного эффекта | | | | | |
| ПК-19 | <p>знать: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ с учетом технологических нормативов, норм выработки, технологического оборудования и др. параметров; уметь: создавать математические модели и на их основе оптимизировать технологические процессы производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ с учетом технологических нормативов, норм выработки, тех-</p> | 2,3 | <p>разработка математических моделей и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с использованием лицензионных компьютерных программ с учетом технологических нормативов, норм выработки Математическая обработка резуль-</p> | Самостоятельная работа, отчет, дневник | Подготовка статьи, доклада, презентации | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 |

| | | | | | | | | |
|-------|---|-----|---|--|---|--|--|--|
| | <p>нологического оборудования и др. параметров; иметь навыки и /или опыт деятельности: создания математических моделей и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ с учетом технологических нормативов, норм выработки, технологического оборудования и др. параметров.</p> | | <p>татов, графическое описание результатов исследований, выявление «узких» мест разработанных технологи, путем применение статистических методов управления качества</p> | | | | | |
| ПК-20 | <p>знать: объекты интеллектуальной собственности; результаты исследований и разработок предприятия новых пищевых продуктов и ингредиентов продуктов питания функционального и специализированного назначения; перспективы развития пищевого рынка; уметь: организовать работу по защите интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия; предложить производителям к освоению новые технологии конкурентоспособных продуктов; иметь навыки и /или опыт деятельности: навыками по организации защиты интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия; ме-</p> | 2,3 | <p>Подготовка материалов для формирования заявки на защите интеллектуальной собственности. Разработка проекта нормативной документации на новые виды продукции</p> | Самостоятельная работа, отчет, дневник | Подготовка статьи, доклада, презентации | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 |

| | | | | | | | | |
|-------|--|-----|--|--|---|--|--|--|
| | тодами оценки достижений современного рынка пищевых продуктов и ингредиентов; данными по прогнозу спроса на пищевые продукты и развитие пищевого рынка. | | | | | | | |
| ПК-21 | <p>знать: современные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов и менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>уметь: применять современные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов и менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: использования статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов и менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.</p> | 2,3 | Методы исследования и проведения экспериментальных работ; правила эксплуатации исследовательского оборудования; методы анализа и обработки экспериментальных данных; информационные технологии в научных исследованиях, программные продукты, относящиеся к тематике научных исследований научная интерпретация полученных результатов с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных и составление отчета по практике, анализ проде- | Самостоятельная работа, отчет, дневник | Подготовка статьи, доклада, презентации | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 |

| | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|
| | | | ланной работы, подготовка статьи, доклада | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|--|--|--|

2.3 Промежуточная аттестация

| Код | Планируемые результаты | Технология формирования | Форма оценочного средства (контроля) | №Задания | | |
|-------|--|---------------------------------------|--------------------------------------|--|--|--|
| | | | | Пороговый уровень (удовл.) | Повышенный уровень (хорошо) | Высокий уровень (отлично) |
| ПК-16 | <p>знать: международные реферативные базы данных, российские и зарубежные базы данных промышленной собственности, электронные библиотечные системы; научно-техническую информацию по достижениям и направлениям развития науки в сфере производства продуктов питания функционального и специализированного назначения; отечественный и зарубежный опыт в сфере производства пищевых продуктов различного назначения;</p> <p>уметь: формулировать задачи для новых исследовательских проектов по разработке инновационных технологий и продуктов; делать анализ полученных результатов исследования; разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: апробации результатов исследований и разработок; применения данных научно-технической литературы для формулирования новых технологических задач и решений в рамках существующих технологий; анализа данных для подготовки отчетов, обзоров, научных публикаций.</p> | Собеседование, самостоятельная работа | Защита отчета | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 |
| ПК-17 | <p>знать: актуальное состояние основных направлений развития пищевых технологий; формы представления результатов исследований, сущности научной проблемы и научной задачи; - нормативные и правовые документы в своей профессиональной деятельности;</p> | Собеседование, самостоятельная работа | Защита отчета | Задание 2,3 из раздела 3 по тема- | Задание 2,3 из раздела 3 по тема- | Задание 2,3 из раздела 3 по тема- |

| | | | | | | |
|-------|---|------------------------------|------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| | <p>методы анализа научной информации, изучения отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; физико-химическую сущность прогрессивных методов обработки пищевого сырья при реализации современных подходов к решению проблем в предметной области планируемого к реализации исследовательского проекта в соответствии с профилем подготовки; инструментальные методы и средства выполнения измерений и наблюдений, методику составления описаний при проведении исследований, методики оценки полученных результатов при выполнении исследований;</p> <p>уметь: осуществлять подбор и проводить анализ научной литературы и прочих источников; правильно оформлять документы, содержащие информацию о полученных результатах исследований; историю развития научных парадигм, связанных с тематикой исследования; сущностные характеристики способов представления результатов исследований; методы анализа научной информации, изучения отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; на высоком уровне о соответствии тех или иных форм представления результатов деятельности конкретным научным мероприятиям;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: владения основными способами мониторинга научной информации; навыками проведения конкретных научных исследований в рамках работ по научным темам, публичных выступлений; навыками грамотного изложения результатов собственных научных исследований (отчеты, рефераты, доклады и др.), навыками дифференциации научной информации в соответствии с тематикой исследования; способностью аргументировано защищать и обосновывать полученные результаты исследований, способностью оперативного осмысления получаемой научной информации; умениями ставить и решать инновационные задачи менеджмента с использованием глубоких фундаментальных и специальных знаний, аналитических методов и сложных моделей.</p> | | | тике 3.2 | тике 3.2 | тике 3.2 |
| ПК-18 | знать: методы организации контроля качества на всех стадиях производства продуктов функционального и специального направле- | Собеседова- ние, самосто- | Защита отчета | Задание 2,3 из | Задание 2,3 из | Задание 2,3 из |

| | | | | | | |
|-------|---|---------------------------------------|----------------------|---|---|---|
| | <p>ния; методы стандартных испытаний по определению физико-химических, биохимических и структурно-механических и др. показателей качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</p> <p>уметь: проектировать и моделировать технологические процессы; разрабатывать рецептурно-компонентные решения пищевых продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами на основе анализа свойств и биотехнологического потенциала сырья;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: владения методикой расчета потребности в сырье и материалах для производства функциональных и специальных продуктов; нормативной документацией, используемой в производстве функциональных и специальных продуктов; методикой разработки нормативной документации по производству полуфабрикатов и готовых продуктов функционального и специального направления; навыками эксплуатации основного технологического оборудования для производства.</p> | <p>тельная работа</p> | | <p>раздела 3 по тематике 3.2</p> | <p>раздела 3 по тематике 3.2</p> | <p>раздела 3 по тематике 3.2</p> |
| ПК-19 | <p>знать: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ с учетом технологических нормативов, норм выработки, технологического оборудования и др. параметров;</p> <p>уметь: создавать математические модели и на их основе оптимизировать технологические процессы производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ с учетом технологических нормативов, норм выработки, технологического оборудования и др. параметров;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: создания математических моделей и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ с учетом технологических нормативов, норм выработки, технологического оборудования и др. параметров.</p> | <p>Собеседование, самостоятельная</p> | <p>Защита отчета</p> | <p>Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2</p> | <p>Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2</p> | <p>Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2</p> |

| | | | | | | |
|-------|---|---------------------------------------|---------------|--|--|--|
| ПК-20 | <p>знать: объекты интеллектуальной собственности; результаты исследований и разработок предприятия новых пищевых продуктов и ингредиентов продуктов питания функционального и специализированного назначения; перспективы развития пищевого рынка;</p> <p>уметь: организовать работу по защите интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия; предложить производителям к освоению новые технологии конкурентоспособных продуктов;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: навыками по организации защиты интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия; методами оценки достижений современного рынка пищевых продуктов и ингредиентов; данными по прогнозу спроса на пищевые продукты и развитие пищевого рынка.</p> | Собеседование, самостоятельная работа | Защита отчета | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 |
| ПК-21 | <p>знать: современные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов и менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>уметь: применять современные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов и менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: использования статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов и менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.</p> | Собеседование, самостоятельная работа | Защита отчета | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 по тематике 3.2 | Задание 2,3 из раздела 3 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. Выполнение этапов практики.
2. Активное участие в работе на собеседованиях, в работе «круглых столов».
3. 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

1. Подготовительный этап:

- инструктаж по технике безопасности,
- вводная лекция (организационное собрание),
- определение конкретных задач практики в соответствии с темой магистерской диссертации.

2. Основной этап:

- актуализация научной информации в области исследования (формирование актуальности, научной новизны магистерской диссертации)
- на основе проведенных научных исследований, разработка новых технологических решений, рецептур продуктов с заданными пищевыми свойствами для различных групп населения
- проведение апробации технологии и оценка показателей качества и безопасности готовой продукции
- разработка нормативной документации на новые виды продукции;
- подготовка материалов для формирования заявки на защите интеллектуальной собственности
- описание основных этапов магистерской диссертации, формулировка выводов и практической значимости работы (магистерской диссертации);

3. Заключительный этап:

- работа над отчетом по практике,
- подготовка научной статьи;
- подготовка презентации по результатам работы;
- защита отчета по практике; конференция (круглый стол) по итогам практики с участием преподавателей кафедры, научных сотрудников и производственников.

3.2. Тематика заданий для практики

Примерный перечень тем заданий для производственной преддипломной практики

1. Разработка и реализация инновационных технологий пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проводимых научных исследований;
2. Разработка новых технологических решений высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального назначения;
3. Разработка нормативной и технической документации высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального назначения;
4. Выполнения технологии переработки продукции из сырья животного, растительного происхождения со снижением в продуктах содержания вредных для здоровья ингредиентов и обогащения продуктов дефицитными микронутриентами и функциональными пищевыми ингредиентами;
5. Модификации пищевых продуктов в функциональные для придания им определенных свойств;
6. Проведения медико-биологических исследований для доказательства позитивного эффекта использования микронутриентов и функциональных пищевых ингредиентов при производстве продуктов питания ;
7. Управление качеством и безопасностью функциональных пищевых продуктов.
8. Оптимизация технологических процессов производства продуктов функционального и специализированного назначения.
9. Современные подходы к созданию продуктов детского питания;

10. Оценка достижений современного рынка пищевых продуктов и ингредиентов для проектирования новых продуктов питания функционального и специализированного назначения

11. Современные инструменты в управлении технологическими процессами при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Примерный перечень индивидуальных заданий для производственной преддипломной практики

1. Разработка рецептур и технологии зерновых экструдированных продуктов для функционального питания.

2. Разработка рецептур и технологии применения амаранта для обогащения хлебобулочных изделий

3. Обеспечение качества обогащенных мучных изделий с продуктами переработки амаранта

4. Разработка рецептур и технологии обогащенных растительными компонентами мясных продуктов

5. Обеспечение безопасности кисломолочных продуктов функциональной направленности

6. Разработка рецептур и технологии применения мяса птицы для детского питания

7. Разработка рецептур и технологии применения нетрадиционного мясного сырья для получения мясных продуктов функциональной направленности

8. Разработка рецептур и технологии применение обогащенных зерновых ингредиентов для хлебобулочных изделий

9. Разработка рецептур и технологии применения продуктов пчеловодства как обогащающий ингредиент молочных продуктов

10. Разработка рецептур и технологии применения плодовых и овощных выжимок для обогащения пищевых продуктов

11. Разработка рецептур и технологии применения различных заквасок для функциональных молочных напитков

12. Разработка рецептур и технологии применения пищевых волокон для получения мясных продуктов функционального назначения

13. Разработка рецептур и технологии применения пищевых волокон для получения рыбных продуктов

14. Разработка рецептур и технологии применения белковых обогащающих добавок для создания соусов и заливок для рыбных пресервов

15. Разработка рецептур и технологии применения красителей на основе растительного сырья для производства кондитерских изделий

16. Разработка технологий жировых продуктов на основе этерификации

17. Разработка рецептур и технологий применения гидролизованных растительных масел при производстве хлебобулочных изделий

18. Разработка рецептур и технологии применения модифицированных растительных масел для производства жировых продуктов с функциональными свойствами

19. Разработка системы менеджмента качества (элементов системы менеджмента качества) экструдированных продуктов для функционального питания

20. Разработка системы менеджмента безопасности (элементов системы менеджмента безопасности) экструдированных продуктов для функционального питания

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

Основным документом, характеризующим работу магистранта во время практики, является отчет. В отчете должны быть показаны результаты деятельности магистранта в соответствии с заданием. Отчет по практике состоит из титульного листа, содержания, введения, общей части, заключения, списка литературы, может включать приложения. Введение отражает актуальность выбранной темы. В общей части показываются обзор литературы по выбранному вопросу своей работы, результаты деятельности магистранта, полученные им при достижении целей и решении задач практики. В заключении магистрант приводит выводы работы. Приводится список литературы.

Формой отчетности является утвержденная форма отчета о выполнении содержания практики.

Этапы прохождения практики фиксируются в дневнике. Дневник практики содержит отзыв руководителя практики; после защиты в нем проставляется дифференцированная оценка.

По окончании практики предусмотрена защита отчета в форме конференции или «круглого стола», которая приравнивается к зачету с оценкой по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости магистрантов. Зачет по практике выставляется в ведомость и заносится в зачетную книжку магистранта за подписью руководителя практики от кафедры. Магистранты, не выполнившие программу практики без уважительной причины, получившие неудовлетворительную оценку во время защиты отчета и не ликвидировавшие академическую задолженность в установленном порядке, не допускаются до защиты магистерской диссертации и могут быть отчислены из университета.

4.1 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся 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 (от предприятия – в случае прохождения практики на базовом предприятии) |
| 2. | Место и время проведения текущего контроля | На месте прохождения практики (в структурном подразделении университета или базового предприятия), в аудитории для самостоятельной работы в университете |
| 3. | Требования к техническому оснащению аудитории | в соответствии с ОПОП и рабочей программой |
| 4. | Ф.И.О. преподавателя, проводящего процедуру контроля | Галочкина Н.А. |
| 5. | Вид и форма заданий | Собеседование |
| 6. | Время для выполнения заданий | В течение практики |
| 7. | Возможность использования дополнительных материалов. | Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами |
| 8. | Ф.И.О. преподавателя, обрабатывающего результаты | Галочкина Н.А. |
| 9. | Методы оценки результатов | Экспертный |
| 10. | Предъявление результатов | Оценка выставляется в ведомость, доводится до сведения обучающихся в течение занятия. Вносится |

| | | |
|-----|-----------------------|--|
| | | в базу данных 1С Университет, фиксируется в портфолио обучающихся |
| 11. | Апелляция результатов | В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ |