

**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			
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><b>знать:</b> 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><b>уметь:</b> 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><b>иметь навыки и /или опыт дея-</b></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><b>тельности:</b> 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><b>знать:</b> 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><b>уметь:</b> 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><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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><b>знать:</b> 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><b>уметь:</b> 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><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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

	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.		казательства позитивного эффекта					
ПК-19	<b>знать:</b> 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; <b>уметь:</b> 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-	2,3	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-	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;  <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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><b>знать:</b> объекты интеллектуальной собственности; результаты исследований и разработок предприятия новых пищевых продуктов и ингредиентов продуктов питания функционального и специализированного назначения; перспективы развития пищевого рынка;  <b>уметь:</b> организовать работу по защите интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия; предложить производителям к освоению новые технологии конкурентоспособных продуктов;  <b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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><b>знать:</b> современные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов и менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p><b>уметь:</b> применять современные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов и менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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><b>знать:</b> 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><b>уметь:</b> 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><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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><b>знать:</b> 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><b>уметь:</b> 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><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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	<b>знать:</b> 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><b>уметь:</b> 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><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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><b>знать:</b> 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><b>уметь:</b> 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><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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><b>знать:</b> 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><b>уметь:</b> организовать работу по защите интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия; предложить производителям к освоению новые технологии конкурентоспособных продуктов;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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><b>знать:</b> современные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов и менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p><b>уметь:</b> применять современные статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов и менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> 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 и промежуточного 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 ОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя, проводящего процедуру контроля	Шеламова С.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	Шеламова С.А.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в ведомость, доводится до сведения обучающихся по окончании практики.

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