

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б2.В.01(Н) Научно-исследовательская работа**

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника: магистр

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

ПК-16 - способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах

Знать:

Этап 1: Состояние и современные достижения науки и передовой технологии

Этап 2: Пищевую и энергетическую ценность пищи и энергетический обмен

Уметь:

Этап 1: Использовать современные методики в научно-исследовательской работе

Этап 2: Применять на практике полученные теоретические знания.

Владеть:

Этап 1: Систематическое владение навыками производственных расчетов

Этап 2: Навыками составления технологических схем производства продуктов функционального назначения

ПК-17 - способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований

Знать:

Этап 1 Перспективы развития современной науки

Этап 2 Методы комплексного анализа полученных экспериментальных данных

Уметь:

Этап 1 Работать с нормативной и методической документацией

Этап 2 Применение методов статистико-экономического анализа при обработке результатов исследований

Владеть:

Этап 1 Классификацией современных направлений прикладных исследований

Этап 2 Организацией экспертизой отрасли с использованием современного лабораторного оборудования

ПК-18 -способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов

Знать:

Этап 1 Методики исследования качества сырья и продуктов на современной аппаратуре

Этап 2 Сформировавшееся систематическое знание правил постановки эксперимента с сырьем животного происхождения с использованием современной аппаратуры и методов исследования

Уметь:

Этап 1 Использовать современные методики в научно-исследовательской работе.

Этап 2 Поставить эксперимент и прогнозировать на основе полученных результатов степень эффективности исследуемых факторов технологий переработки

Владеть:

Этап 1 Систематическое владение навыками производственных расчетов

Этап 2 Методами современных исследований и приемами внедрения результатов исследований в производство продуктов питания

ПК-20 - способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений.

Знать:

Этап 1 Формы отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений Этап 2 современные методы науки, информационные и инновационные технологии

Уметь:

Этап 1 Представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Этап 2 Оценивать, отбирать информацию и решать проблемы исследовательского и проектного характера в сфере профессионального образования с использованием современных методов науки

Владеть:

Этап 1 Методами представления результатов исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений

Этап 2 Методами оценки, отбора информации и решения проблем исследовательского и проектного характера с использованием информационных и инновационных технологий

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-16 - способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах	Знать: Состояние и современные достижения науки и передовой технологии Уметь: Использовать современные методики в научно-исследовательской работе Владеть: Систематическое владение навыками производственных расчетов	Проверка отчета руководителем практики от организации, проверка индивидуального задания
ПК-17 - способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Знать: Перспективы развития современной науки Уметь: Работать с нормативной и методической документацией Владеть: Классификацией современных направлений прикладных исследований	Проверка отчета руководителем практики от организации, проверка индивидуального задания
ПК-18 способностью самостоятельно	Способен самостоятельно выполнять	Знать: Методики исследования качества сырья и	Проверка отчета руководителем практики от

<p>выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов</p>	<p>исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов</p>	<p>продуктов на современной аппаратуре</p> <p>Уметь: Использовать современные методики в научно-исследовательской работе.</p> <p>Владеть: Систематическое владение навыками производственных расчетов</p>	<p>организации, проверка индивидуального задания</p>
<p>ПК-20 - способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p>	<p>Способен представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p>	<p>Знать: Формы отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p> <p>Уметь: Представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p> <p>Владеть: Методами представления результатов исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений</p>	<p>Проверка отчета руководителем практики от организации, проверка индивидуального задания</p>

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
<p>ПК-16 - способностью использовать современные достижения науки и</p>	<p>Способен использовать современные достижения науки и передовой</p>	<p>Знать: Пищевую и энергетическую ценность пищи и энергетический обмен</p> <p>Уметь:</p>	<p>Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу,</p>

передовой технологии в научно-исследовательских работах	технологии в научно-исследовательских работах	Применять на практике полученные теоретические знания. Владеть: Навыками составления технологических схем производства продуктов функционального назначения	зачет (публичная защита отчета)
ПК-17 - способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	Знать: Методы комплексного анализа полученных данных Уметь: Применять методы статистико-экономического анализа при обработке результатов исследований Владеть: Организацией экспертизы отрасли с использованием современного лабораторного оборудования	Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу, зачет (публичная защита отчета)
ПК-18 способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования	Способен самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов	Знать: Сформировавшееся систематическое знание правил постановки эксперимента с сырьем животного происхождения с использованием современной аппаратуры и методов исследования Уметь: Поставить эксперимент и прогнозировать на основе полученных результатов степень эффективности исследуемых факторов технологий	Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу, зачет (публичная защита отчета)

новых продуктов		переработки Владеть: Методами современных исследований и приемами внедрения результатов исследований в производство продуктов питания	
ПК-20 - способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Способен представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Знать: современные методы науки, информационные и инновационные технологии Уметь: Оценивать, отбирать информацию и решать проблемы исследовательского и проектного характера в сфере профессионального образования с использованием современных методов науки Владеть: Методами оценки, отбора информации и решения проблем исследовательского и проектного характера с использованием информационных и инновационных технологий	Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу, зачет (публичная защита отчета)

3. Шкалы оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

Таблица 3 – Шкалы оценивания

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	B – (5)		
[70,85)	C – (4)	хорошо – (4)	
[60;70)	D – (3+)	удовлетворительно – (3)	
[50;60)	E – (3)		незачтено

[33,3;50)	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
A	Превосходно – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	(зачтено)отлично
B	Отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
C	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все	(зачтено)хорошо
D	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с	удовлетворительно
E	Посредственно – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	удовлетворительно
FX	Условно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	неудовлетворительно
F	Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не	(незачтено)неудовлетворительно

	сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо	отлично	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

4. 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.

Таблица 6 - ПК-16 - способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Состояние и современные достижения науки и передовой технологии	Значение дисциплины. Взаимосвязь с другими дисциплинами. Фундаментальная наука, ее цели и задачи. Прикладная наука, ее цели и задачи.
Уметь: Использовать современные методики в научно-исследовательской работе	Сводный план научно-исследовательских работ. Контроль исполнения плана. Отчетная документация. Источники финансирования научной деятельности.
Навыки: Систематическое владение навыками производственных расчетов	Содержание методики научных исследований. Структура процесса исследования. Источники научной информации. Информационный и патентный поиск. Литературный обзор.

Таблица 7 - ПК-16 - способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Пищевую и энергетическую ценность пищи и энергетический обмен	Отбор проб молока для анализа и способы их консервирования. Определение плотности молока. Определение числа и диаметра жировых шариков. Определение содержания жира сернокислотным методом.
Уметь: Применять на практике полученные теоретические знания.	Белки молока, выделение из молока казеина сычужным ферментом. Определение содержания общего белка формольным методом. Определение содержания общего азота в молоке микрометодом и расчет по азоту количества белка. Определение содержания казеина в молоке по методу Маттиопуло.
Навыки: Навыками составления технологических схем производства продуктов функционального назначения	Определение содержания в молоке сухого вещества, СОМО, общего белка, лактозы и золы расчетным методом. Определение бактериальной обсемененности молока. Определение кислотности молока арбитражным методом. Определение градуса свежести молока.

Таблица 8 - ПК-17 - способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Перспективы развития современной науки	Значение и организация научных исследований в производстве и переработке молока. Планирование научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ, источники их финансирования. Заключение и исполнение договоров на научно-исследовательские работы. Формы организации научных коллективов.
Уметь: Работать с нормативной и методической документацией	Содержание методики научных исследований Структура процесса исследования Основы работы с научной литературой Методы исследования в технологии молока и молочных продуктов
Навыки: Классификацией современных направлений прикладных исследований	Организация и особенности проведения исследований в цельномолочном производстве, в маслоделии, в сыроделии и молочно-консервном производстве.

Таблица 9 - ПК-17 - способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных

исследований. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Методы комплексного анализа полученных экспериментальных данных	Методы статистической обработки опытных данных в научных исследованиях Отчет о научно-исследовательской работе. Схема написания диссертационной работы
Уметь: Применять методы статистико-экономического анализа при обработке результатов исследований	Организация проведения исследований в молочно-консервном производстве. Математическая обработка малых выборок. Математическая обработка больших выборок. Разработка схемы диссертационной работы
Навыки: Организацией экспертизой отрасли с использованием современного лабораторного оборудования	Отчет о научно-исследовательской работе. Разработка методики исследований. Порядок написания обзора литературы. Организация проведения исследований в сыроделии. Организация проведения исследований в молочно-консервном производстве

Таблица 10 - ПК-18 способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Методики исследования качества сырья и продуктов на современной аппаратуре	Определение бактериальной обсемененности молока. Определение кислотности молока арбитражным методом. Определение градуса свежести молока. Определение термоустойчивости молока по алкогольной пробе.
Уметь: Использовать современные методики в научно-исследовательской работе.	Контроль натуральности молока. Организация проведения исследований в маслоделии. Организация проведения исследований в сыроделии.
Навыки: Систематическое владение навыками производственных расчетов	Организация и особенности проведения исследований в цельномолочном производстве, в маслоделии, в сыроделии и молочно-консервном производстве. Методы статистической обработки опытных данных в научных исследованиях

Таблица 11 - ПК-18 способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием

современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов. Этап 2

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Сформировавшееся систематическое знание правил постановки эксперимента с сырьем животного происхождения с использованием современной аппаратуры и методов исследования	Сводный план научно-исследовательских работ. Контроль исполнения плана. Отчетная документация. Источники финансирования научной деятельности. Содержание методики научных исследований.
Уметь: Поставить эксперимент и прогнозировать на основе полученных результатов степень эффективности исследуемых факторов технологий переработки	Структура процесса исследования. Источники научной информации. Информационный и патентный поиск. Литературный обзор. Основные требования к литературному обзору.
Навыки: Методами современных исследований и приемами внедрения результатов исследований в производство продуктов питания	Отбор проб молока для анализа и способы их консервирования. Определение плотности молока. Определение числа и диаметра жировых шариков. Определение содержания жира сернокислотным методом.

Таблица 12 - ПК-20 - способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений. Этап 1

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: Формы отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Сводный план научно-исследовательских работ. Контроль исполнения плана. Отчетная документация. Источники финансирования научной деятельности. Содержание методики научных исследований
Уметь: Представлять результаты исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Организация и особенности проведения исследований в цельномолочном производстве, в маслodelии, в сыроделии и молочно-консервном производстве. Методы статистической обработки опытных данных в научных исследованиях Отчет о научно-исследовательской работе. Схема написания диссертационной работы
Навыки: Методами представления результатов исследования в форме отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	Содержание методики научных исследований Структура процесса исследования Основы работы с научной литературой Методы исследования в технологии молока и молочных продуктов

Таблица 13 - ПК-20 - способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений. Этап 2

Наименование знаний,	Формулировка типового контрольного задания или иного
----------------------	------------------------------------------------------

умений, навыков и (или) опыта деятельности	материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: современные методы науки, информационные и инновационные технологии	Значение и организация научных исследований в производстве и переработке молока. Планирование научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ, источники их финансирования. Заключение и исполнение договоров на научно-исследовательские работы. Формы организации научных коллективов.
Уметь: Оценивать, отбирать информацию и решать проблемы исследовательского и проектного характера в сфере профессионального образования с использованием современных методов науки	Организация и особенности проведения исследований в цельномолочном производстве, в маслоделии, в сыроделии и молочно-консервном производстве. Методы статистической обработки опытных данных в научных исследованиях Отчет о научно-исследовательской работе. Схема написания диссертационной работы
Навыки: Методами оценки, отбора информации и решения проблем исследовательского и проектного характера с использованием информационных и инновационных технологий	Содержание методики научных исследований Структура процесса исследования Основы работы с научной литературой Методы исследования в технологии молока и молочных продуктов

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

В процессе прохождения практики предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на первом этапе формирования компетенций (текущий контроль осуществляет руководитель практики от организации (предприятия), определенных учебным планом для данного вида практики, включают в себя:

Таблица 14 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Выполнение практических работ, обработка и анализ полученных материалов по результатам практики	Основные умения и навыки, соответствующие выполняемой работе	Проверка отчета руководителем практики от организации
Самостоятельная работа (выполнение индивидуального задания)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки. Своевременность и качество выполнения индивидуального задания	Проверка индивидуального задания

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на втором этапе формирования компетенций (промежуточный контроль осуществляет руководитель практики от Университета), определенных учебным планом для данного вида практики, включают в себя:

Таблица 15 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Самостоятельная работа. (подготовка отчетной документации по итогам практики)	Оформление и содержание отчета	Проверка отчета на соответствие требованиям, предъявляемым к данному документу
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки, полученные во время прохождения практики	Зачет (публичная защита отчета)

I этап, характеризующий формирование компетенций:

До момента прохождения практики со студентами проводится организационно-информационное собрание по вопросам организации и прохождения практики, уточняются «Методические указания по написанию отчета по производственной (учебной, преддипломной) практике», уточняется информационно-аналитический материал, который необходимо собрать студенту в ходе практики.

Студенты проходят инструктаж по технике безопасности, знакомятся с правилами трудового распорядка, техникой безопасности, требованиями охраны труда в период прохождения практики.

Студенты получают пакет документов (индивидуальное задание, дневник и направление на практику, с печатью и подписью структурного подразделения), которые они должны представить по месту практики.

Следующим этапом является место прохождения практики, где студент знакомится:

- с базой практики, составлением плана на весь период прохождения практики, под руководством представителя организации (предприятия). В плане должны быть отражены первичные профессиональные умения и навыки, которые студент призван получить в ходе практики, а также присутствовать аналитический материал, необходимый для написания отчета по итогам практики.

- с Уставом и другими учредительными документами организации (предприятия), регламентом, Положением структурного подразделения организации (предприятия), в котором студент проходит практику, правилами внутреннего распорядка.

- с нормативно – правовыми актами, на основании которых осуществляет деятельность структурного подразделения, выявляет цель и задачи его деятельности.

II этап, характеризующий формирование компетенций:

Второй этап содержит обработку и анализ полученных материалов по результатам практики, подготовку отчетной документации по итогам практике и ее защиту. Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является зачет с оценкой (защита отчета).

Завершающим этапом практики является подведение ее итогов в виде написания отчета.

К отчету по прохождению практики студент прилагает:

- рабочий дневник;
- отзыв-характеристику на студента, которая заверяется руководителем базы практики.

Требования к отчету по производственной практике:

Отчет должен содержать развернутые ответы на вопросы, которые студент обязан изучить в ходе прохождения практики. Для оформления отчета студенту в конце практики выделяется не менее трех дней.

Структура отчета по производственной практике

Структурными элементами отчета являются:

1. Титульный лист
2. Аннотация отчета
3. Содержание
4. Введение
5. Основная часть
6. Заключение
7. Список использованных источников
8. Приложения.

При выполнении отчета студенту необходимо соблюдать следующие требования:

Отчет по производственной практике печатается на одной стороне листа белой односортовой бумаги формата А4 (размером 210 на 297 мм).

Текст самого отчета без приложений должен включать не менее - 30 страниц.

Текст печатается в текстовом редакторе Microsoft Word for Windows версии не ниже 6.0.

Тип шрифта: Times New Roman.

Шрифт основного текста: размер 14 п.т., - обычный.

Шрифт заголовков глав: размер 16 п.т., - полужирный.

Шрифт заголовков параграфов: 14 п.т.; - полужирный.

Межсимвольный интервал – обычный. Межстрочный интервал – полуторный.

Размерные показатели: в одной строке должно быть 60-65 знаков (пробел считается за знак), на одной странице сплошного текста должно быть 29-31 строк. Текст должен быть выровнен по ширине. Не допускается выравнивание по левому или правому краю.

При изложении материала от абзаца не должно переноситься на другую страницу менее 2 строк текста.

Требования к расположению текста:

- поля вокруг текста должны иметь размеры: верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 15 мм.

- абзацный отступ должен быть равен 5 знакам (или 1,25 см).

Все страницы отчета, включая приложения, нумеруются по порядку от титульного листа до последней страницы последнего приложения без пропусков, повторений и литерных добавлений. Номера страниц проставляются вверху по центру арабскими цифрами.

Отчет о прохождении производственной практики с дневниками и отзывом – характеристикой сдаются на кафедру.

Руководитель практики от Университета осуществляет проверку отчета по производственной практике, проводит собеседование со студентом, при необходимости возвращает отчет для исправления недостатков.

Защита отчета проходит согласно утвержденному графику. Защита отчета оценивается в форме публичного заслушивания с презентацией материала по практике. По результатам защиты отчета по производственной практике студент может получить максимальное количество баллов (100 баллов).

Критерии балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения студентами практики формируются на кафедре, за которой закреплена конкретная практика.

Студент, прошедший практику, и имеющий соответствующую документацию по

практике (дневник практики, рабочий дневник), а также имеющий отчет со всеми отметками о выполнении и отзыв работодателя о качестве подготовки выпускника с места практики, оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

Оценка «отлично» (85-100 баллов) выставляется в том случае, если студент демонстрирует полное освоение компетенций, согласно требованиям ФГОС ВО и рабочей программы производственной практики. В ходе защиты результатов практики студент должен доложить какие практические навыки он приобрел. Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Приложены первичные документы. Приложения логично связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.

Оценка «хорошо» (70-85 баллов) выставляется в том случае, если студент демонстрирует полное освоение компетенций, согласно требованиям ФГОС ВО и рабочей программы производственной практики. В ходе защиты результатов практики студент должен доложить какие практические навыки он приобрел. Изложение материалов полное, последовательное, грамотное. Допускаются несущественные ошибки. Приложения в основном связаны с текстовой частью отчета. Отчет сдан в установленный срок. Программа практики выполнена. Отзыв положительный.

Оценка «удовлетворительно» (50-70 баллов) выставляется в том случае, если студент демонстрирует полное освоение компетенций, согласно требованиям ФГОС ВО и рабочей программы производственной практики. В ходе защиты результатов практики студент должен доложить какие практические навыки он приобрел. Изложение материалов неполное. Оформление не аккуратное. Текстовая часть не везде связана с приложениями. Отчет сдан в установленный срок. Отзыв положительный. Программа практики выполнена не в полном объеме.

Структура формирования балльно-рейтинговой оценки результатов прохождения обучающимися практики

№	Критерии оценок	Баллы
1	полнота представленного материала, выполнение индивидуального задания	25
2	соответствие представленных результатов программе практики	25
3	своевременное представление отчета	10
4	качество оформления отчета	10
5	доклад по отчету	20
6	качество ответов на дополнительные вопросы	10
	ИТОГО	100

Прохождение всех этапов производственной практики, а именно выполнение всех видов работ, является обязательным. Высокий балл за один из этапов практики, не освобождает студента от прохождения других этапов защиты отчета.

Зачет с оценкой по производственной практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

1. Тестовые задания
2. Типовые контрольные задания