

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Б2.В.03(Н) Производственная научно-исследовательская работа

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль подготовки: ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Квалификация выпускника: бакалавр

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

ПК-10 способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования

Знать:

Этап 1: основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов)

Этап 2: научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования

Уметь:

Этап 1: определять основной химический состав пищевых продуктов

Этап 2: давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.

Владеть:

Этап 1: навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов.

Этап 2: навыками проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.

ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии

Знать:

Этап 1: основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных

Этап 2: профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности

Уметь:

Этап 1: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных

Этап 2: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры

Владеть:

Этап 1: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях

Этап 2: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.

Знать:

Этап 1: роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного происхождения и пищевых продуктов;

Этап 2: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;

Уметь:

Этап 1: оценивать безопасность мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов;

Этап 2: организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;

Владеть:

Этап 1: навыками проведения исследований направленных на выявления мероприятий, повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения;

Этап 2: навыками организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;

1. 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-10 способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	Способен обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	Знать: основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов) Уметь: определять основной химический состав пищевых продуктов Владеть: навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов.	Защита научного отчета
ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во	Способен проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов	Знать: основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных Уметь: ориентироваться в расположении	Защита научного отчета

внедрении результатов исследований и разработок области ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарной санитарии	исследований и разработок области ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарной санитарии	и в и	органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных Владеть: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях	
ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований области ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования	Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований области ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования	и в в и и с	Знать: роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного происхождения и пищевых продуктов; Уметь: оценивать безопасность мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов; Владеть: навыками проведения исследований направленных на выявления мероприятий, повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения;	Защита научного отчета

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ПК-10 способностью обобщать научную	Способен обобщать научную информацию	Знать: научную информацию	Защита научного отчета

<p>информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования</p>	<p>отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования</p>	<p>отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования Уметь: давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке. Владеть: навыками проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.</p>	
<p>ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии</p>	<p>Способен проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии</p>	<p>Знать: профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности Уметь: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Защита научного отчета</p>

<p>ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования</p>	<p>Способен принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования</p>	<p>Знать: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения; Уметь: организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения; Владеть: навыками организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;</p>	<p>Защита научного отчета</p>
--	---	--	-------------------------------

2. 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)	незачтено
[50;60]	E – (3)		
[33,3;50]	FX – (2+)	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	F – (2)		

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
------	---------------------	--------------------

А	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.	
В	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.	отлично (зачтено)
С	Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	хорошо (зачтено)
Д	Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	удовлетворительно (зачтено)
Е	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 (незачтено)
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	неудовлетворительно (незачтено)

	возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	
F	Безусловно неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не 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

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.**

Таблица 6 - ПК-10 способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования 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: основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов)	Строение и свойства углеводов. Функциональные свойства полисахаридов. Превращения углеводов в процессе технологической обработки.
Уметь: определять основной химический состав пищевых продуктов	Антиокислители (антиоксиданты) Эмульгаторы, стабилизаторы, загустители, замутнители и студнеобразователи Экспертиза продовольственных товаров
Владеть: навыками работы с отдельными приборами в лаборатории	Безопасность продовольственных товаров и сырья Профилактические мероприятия Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности, общественном питании и торговле

исследования качества пищевых продуктов.	Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль
--	--

ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии 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: основные понятия, термины и их определения в области товароведческой оценки продуктов убоя животных	Антиокислители, дубильные вещества и др. добавки. Производство обогащенных, комбинированных продуктов и искусственной пищи. Пищевые и биологически активные добавки.
Уметь: ориентироваться в расположении органов, границ областей по скелетным ориентирам тела различных видов и возрастов сельскохозяйственных и промысловых животных	Пищевые добавки, применяемые для ароматизации пищевых продуктов. Количественное определение ароматических веществ в молочных продуктах. Количественное определение некоторых пищевых добавок, относящихся к группе вкусоформирующих веществ, в молочных продуктах. Определение содержания пищевых добавок в мясопродуктах. Анализ и рекомендации по применению пищевых добавок.
Владеть: способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях	Определение активности ферментов пищевых продуктов. Определение содержания жира в продуктах. Исследование некоторых характеристик пищевых жиров. Методы определения содержания углеводов в продуктах.

ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования. 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: роль токсикантов химического и биологического происхождения в загрязнении сырья животного происхождения и	Токсиканты химического и биологического происхождения Пищевые токсикоинфекции Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии

пищевых продуктов;	
Уметь: оценивать безопасность мясных и растительных продуктов и полуфабрикатов;	Система контроля и безопасности качества пищевых продуктов Основные критерии продовольственной безопасности Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая составляющая экономической и национальной безопасности страны
Навыки: проведения исследований направленных на выявления мероприятий, повышающих качества продуктов животного и растительного происхождения;	Мероприятия, повышающие качества продуктов животного и растительного происхождения Правила исследования продуктов животного и растительного происхождения Требования, предъявляемые к сырью животного и растительного происхождения

Таблица 7 – ПК-10 способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования 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: научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования	Особенности ферментативного катализа, механизм действия ферментов. Общая характеристика, номенклатура и классификация витаминов.
Уметь: давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке.	Структура и физико-химические свойства витаминов. Биологические функции и метаболизм витаминов. Строение и свойства углеводов.
Владеть: навыками проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия.	Комплексный анализ биологической ценности и биологической эффективности продуктов питания. Составление карты пищевой и энергетической ценности продуктов питания. Качественный и количественный анализ белков. Методы определения питательной ценности белков.

ПК-11 способностью проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии 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: профессиональной деятельности и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности	Строение белков, их свойства (денатурация, набухание, растворимость, пенообразование и т.д.). Небелковые азотистые соединения, входящие в состав пищевых продуктов (полипептиды, аминокислоты).
Уметь: определять видовую принадлежность органов по анатомическим признакам: строение, консистенция, цвет, размеры	Пищевые и биологически активные добавки. Обогащители и заменители основного сырья. Белковые препараты.
Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Определение активности ферментов пищевых продуктов. Определение содержания жира в продуктах.

ПК-12 способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования. 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: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения;	1. Требования к качеству продуктов животного и растительного происхождения 2. Способы повышения качества продуктов животного и растительного происхождения 3. Требования к сырью продуктов животного и растительного происхождения; правила приемки сырья.
Уметь: организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества	4. Научное исследование как разновидность творческой деятельности 5. Виды научных исследований 6. Формы научной деятельности

продуктов животного и растительного происхождения;	
Навыки: организации и планирования экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	7. Планирование научных исследований. 8. Оформление результатов научных исследований 9. Правила организации экспериментов по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения

1. 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 8 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	Знания по технике безопасности сформированные во время прохождения инструктажа 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 9 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.	Оформление и содержание	Проверка отчета на

(подготовка отчетной документации по итогам практики)	отчета	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 научно-исследовательской работе», 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 научно-исследовательской работы 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 научно-исследовательской работе:

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 научно-исследовательской работе

Структурными элементами отчета являются:

- титульный лист;
- аннотация (реферат);

- содержание;
- перечень сокращений, условных обозначений, символов, единиц и терминов (если сокращения используются);
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Описание элементов структуры отчета.

Отчет представляется в виде пояснительной записки. Описание элементов структуры приведено ниже.

Титульный лист отчета.

Титульный лист является первым листом отчета. Форма титульного листа отчета приведена в Приложении 2.

Аннотация (реферат).

Аннотация (реферат) – структурный элемент отчета, дающий краткую характеристику выполненной работы с точки зрения содержания, назначения и результатов практики. Аннотация является вторым листом пояснительной записки отчета.

(Дописать исходя из специфики практики)

Перечень сокращений и условных обозначений.

Перечень сокращений и условных обозначений – структурный элемент отчета, дающий представление о вводимых автором отчета сокращениях и условных обозначениях. Элемент является не обязательным и применяется только при наличии в пояснительной записке сокращений и условных обозначений.

Содержание.

Содержание – структурный элемент отчета, кратко описывающий структуру отчета с номерами и наименованиями разделов, подразделов, а также перечислением всех приложений и указанием соответствующих страниц.

Введение и заключение. «Введение» и «заключение» – структурные элементы отчета, требования к ним определяются настоящей программой или методическими указаниями к выполнению учебной практики. «Введение» и «Заключение» не включаются в общую нумерацию разделов и размещают на отдельных листах. Слова «Введение» и «Заключение» записывают посередине страницы с первой прописной буквы.

(Дописать содержание этих элементов исходя из специфики практики)

Основная часть.

Основная часть – структурный элемент отчета, требования к которому определяются заданием студенту к отчету и/или методическими указаниями к выполнению учебной практики.

(Дописать требования, к содержанию основной части исходя из специфики практики)

Список использованных источников.

Список использованных источников помещается на отдельном нумерованном листе (листах) пояснительной записки, а сами источники записываются и нумеруются в порядке их упоминания в тексте. Источники должны иметь последовательные номера, отделяемые от текста точкой и пробелом. Оформление производится согласно ГОСТ 7.1-84 (см. п. 3.2.2) ГОСТ Р 7.0.5 – 2008 «Библиографическая ссылка». Ссылки (согласно данному ГОСТ, они называются отсылками) на литературные источники приводятся в тексте и косых скобках в квадратных скобках.

Разрешается использовать два варианта оформления ссылки (отсылок):

1) порядковой номер (или – если это продиктовано целесообразностью – порядковый номер источника и номера страниц), например, [3], [18, с. 26];

2) имя автора (или название документа), год издания, указание страниц, например, [Карасик, 2002, с. 231], [Интерпретационные характеристики ... , 1999, с. 56].

Главное правило: отсылки оформляются единообразно по всему документу: или через указание порядкового номера, или через указание фамилии автора (авторов) или названия произведения.

Если в отсылке содержатся сведения о нескольких источниках, то группы сведений разделяются точкой с запятой: [13; 26], [74, с. 16–17; 82, с. 26] или [Шаховский, 2008; Шейгал, 2007], [Леотович, 2007, с. 37; Слышкин, 2004, с. 35–38].

Если текст цитируется не по первоисточнику, а по другому документу, то в начале отсылки приводят слова «Цит. по:», например, [Цит. по: 132, с. 14] или [Цит. по: Олянич, 2004, с. 39–40]. Если дается не цитата, а упоминание чьих-то взглядов, мыслей, идей, но все равно с опорой не на первоисточник, то в отсылке приводят слова «Приводится по:», например, [Приводится по: 108] или [Приводится по: Красавский, 2001]. Если необходимы страницы, их также можно указать: [Приводится по: 108, с. 27] или [Приводится по: Красавский, 2001, с. 111].

Во избежание ошибок, следует придерживаться формы библиографических сведений об источнике из официальных печатных изданий.

Некоторый материал отчета допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, описания алгоритмов и программ, решаемых на ЭВМ и т.д. Приложения оформляют как продолжение работы на последующих листах. Каждое приложение должно начинаться с нового листа с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения.

Требования к оформлению листов текстовой части.

Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 х 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

- левое – не менее 30 мм,
- правое – не менее 10 мм,
- верхнее – не менее 15 мм,
- нижнее – не менее 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют в правом верхнем углу без точки в конце. Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Word for Windows.

Тип шрифта: Times New Roman Cyr. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал одинарный.

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 преддипломной 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 преддипломной 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. Контрольные задания.