

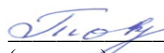


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»


Руководитель ОП
Технология мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств


(подпись) Табакаева О.В.
(Ф.И.О.)
«21» января 2021 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента пищевых наук и технологий


(подпись) Приходько Ю.В.
(Ф.И.О.)
«21» января 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (научно-исследовательская)**

Направление подготовки *19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии*

Профиль «*Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных
производств*»

Форма подготовки (очная)

курс 2 семестр 4

общая трудоемкость 216 час. /6 з.е.

зачет с оценкой 4 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 № 884

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий, протокол № 1 от «21» января 2021 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Приходько Ю.В.

Составитель: доктор технических наук, профессор Табакаева О.В.

Оборотная сторона титульного листа

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента пищевых наук и технологий

_____ Ю.В. Приходько
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании Департамента пищевых наук и технологий:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Директор Департамента пищевых наук и технологий

_____ Ю.В. Приходько
(подпись) (И.О. Фамилия)

1. НОРМАТИВНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩАЯ ПРОЦЕСС ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Рабочая программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (педагогическая) разработана в соответствии с требованиями:

Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. №885/390;

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (уровень подготовки кадров высшей квалификации), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 30 июля 2014 № 884;

Положения о практической подготовке аспирантов, обучающихся по программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре ДВФУ, утвержденного приказом от 15.12.2020 № 12-50-131.

2. ЦЕЛЬ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская) является формирование и развитие профессиональных знаний в сфере направления подготовки, закрепление теоретических знаний по пройденным дисциплинам направления и специальным дисциплинам, овладение необходимыми компетенциями.

3. ЗАДАЧИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская) являются:

- сбор необходимых материалов для подготовки и написания выпускной квалификационной работы;
- изучение методов исследования и проведения экспериментальных работ в рамках выпускной квалификационной работы;
- овладение методами анализа и обработки экспериментальных данных;
- подготовка материалов для публикации (тезисы и/ или статья);
- изучение требований к оформлению нормативной, нормативно-технической и научно-технической документации.

4. МЕСТО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская) относится к блоку 2 «Практики».

Практика логически и содержательно связана с изучением следующих дисциплин учебного плана направления подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии профиля «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств»: «Методология научных исследований в технологии мясных, молочных и рыбных продуктов», «Научные принципы переработки мясного, молочного и рыбного сырья», «Современные тенденции развития технологии мясных, молочных и рыбных продуктов».

Для успешного прохождения практики у аспирантов должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность формировать и аргументировано представлять научные гипотезы;
- способность проявлять инициативу в области научных исследований, в том числе в ситуациях технического и экономического риска, с осознанием меры ответственности за принимаемые решения.

5. ВИДЫ, СПОСОБЫ, МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Вид практической подготовки – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно – исследовательская).

Способ проведения – стационарная.

Местом проведения практической подготовки являются структурные подразделения ДВФУ Департамент пищевых наук и технологий, а также организации, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии профиля «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (по выбору обучающегося).

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская) аспирантов очной формы обучения проводится в 4 семестре.

Практическая подготовка для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (при наличии) проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Выбор мест прохождения практической подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

При определении мест практической подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья должны быть учтены рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно

рекомендованных условий и видов труда. При необходимости организацией-партнером или структурным подразделением ДВФУ, принимающими на практику обучающихся, относящихся к категории инвалидов, для прохождения практической подготовки создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений здоровья, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся трудовыми функциями.

6. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Результатом прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская) является формирование следующих профессиональных компетенций:

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
УК – 1 Способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	Знает	научно-технические достижения, генерирование новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях
	Умеет	использовать информационные источники с целью создания продуктов функционального и специализированного назначения и внедрения новых технологий на основе биотрансформации пищевого сырья в производство пищевых продуктов
	Владеет	знаниями о научно-технических достижениях, генерировании новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях
УК – 2 Способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные,	Знает	научно-технические исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки
	Умеет	проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на

на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки		основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки
	Владеет	знаниями в области комплексных исследований, в том числе междисциплинарных, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки
УК-3 Готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач	Знает	методы научно-исследовательской деятельности
	Умеет	анализировать альтернативные пути решения исследовательских и практических задач и оценивать риски их реализации
	Владеет	навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера, возникающих в науке на современном этапе ее развития
УК-4 Готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках	Знает	виды и особенности письменных текстов и устных выступлений; понимать общее содержание сложных текстов на абстрактные и конкретные темы, в том числе узкоспециальные тексты.
	Умеет	подбирать литературу по теме, составлять двуязычный словник, переводить и реферировать специальную литературу, подготавливать научные доклады и презентации на базе прочитанной специальной литературы, объяснить свою точку зрения и рассказать о своих планах.
	Владеет	навыками обсуждения знакомой темы, делая важные замечания и отвечая на вопросы; создания простого связного текста по знакомым или интересующим его темам, адаптируя его для целевой аудитории.
УК-5 Способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	Знает	социальные стратегии, учитывающие общепринятые этические нормативы, их особенности и способы реализации при решении профессиональных задач
	Умеет	налаживать профессиональные контакты на основе этических норм и ценностей с целью достижения взаимопонимания на основе толерантности
	Владеет	способами выявления и оценки этических, профессионально – значимых качеств и путями

		достижения более высокого уровня их развития
УК-6 Способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	Знает	задачи собственного профессионального и личностного развития
	Умеет	планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития
	Владеет	методами планирования и решения задач собственного профессионального и личностного развития
ОПК-1 Способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	Знает	организацию и проведение фундаментальных и прикладных научных исследований
	Умеет	использовать информационные источники при проведении фундаментальных и прикладных научных исследований
	Владеет	знаниями с целью проведения фундаментальных и прикладных научных исследований
ОПК-2 способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований;	Знает	способы представления результатов выполненных научных исследований
	Умеет	проводить анализ, обобщение и публичное представление результатов выполненных научных исследований
	Владеет	методами проведения анализа, обобщения и публичного представления результатов выполненных научных исследований
ОПК-3 Способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	Знает	основы лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных
	Умеет	использовать лабораторную и инструментальную базы
	Владеет	методами использования лабораторной и инструментальной базы
ОПК-4 способностью	Знает	основы лабораторной и инструментальной базы

и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных		для получения научных данных
	Умеет	использовать лабораторную и инструментальную базы для получения научных данных
	Владеет	методами использования лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных
ОПК -5 Способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	Знает	образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения в соответствующей профессиональной области
	Умеет	использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения в соответствующей профессиональной области
	Владеет	основными образовательными технологиями, методами и средствами обучения для достижения планируемых результатов обучения в соответствующей профессиональной области
ПК-1 Владение научными представлениями закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Знает	закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Умеет	использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Владеет	методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
ПК-2 Владение принципами переработки сырья животного происхождения, включая побочные продукты для создания технологий производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов, в том	Знает	закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Умеет	использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Владеет	методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения

числе для детского, здорового и специального питания		
ПК-3 Владение методами биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции	Знает	основные методы биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции
	Умеет	применять методы биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции
	Владеет	навыками применения методов биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции
ПК-4 Способность разрабатывать технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических, ферментных, биокорректирующих, биологически активных и функциональных веществ, пищевых красителей и ароматизаторов	Знает	способы разработки технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических, ферментных, биокорректирующих, биологически активных и функциональных веществ, пищевых красителей и ароматизаторов
	Умеет	разрабатывать технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических, ферментных, биокорректирующих, биологически активных и функциональных веществ, пищевых красителей и ароматизаторов
	Владеет	навыками разработки технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических, ферментных, биокорректирующих, биологически активных и функциональных веществ, пищевых красителей и ароматизаторов
ПК-5 Способность разрабатывать способы увеличения продолжительности хранения мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием новых методов, создание и применение пленок, покрытий и упаковочных материалов	Знает	закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Умеет	использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Владеет	методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения

7. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская) составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Прохождение практической подготовки включает в себя три этапа:

1. Подготовительный этап, на котором аспирант проходит инструктаж по технике безопасности; знакомится с целью и задачами практической подготовки; нормативными документами, регламентирующими ее проведение; составляет индивидуальный план прохождения практической подготовки, в котором определяются объем и последовательность действий, составляющих содержание практической подготовки, в соответствии с разделами, представленными в таблице:

№ п/п	Раздел практики	Часы
1	Обзор основных направлений научной деятельности по теме диссертации	34
2	Разработка основных направлений теоретической концепции научного исследования по теме диссертации	23
3	Методики научного исследования по теме диссертации	23
4	Характеристика научно-исследовательского проекта/самостоятельной методики исследования	23
5	Информационно-аналитическая база научного исследования	48
6	Научная и публикационная активность студента	21
7	Составление отчетности, подготовка презентационного материала	44
	ИТОГО	216

Примечание: Возможна корректировка трудоемкости разделов практической подготовки (в часах). Наименование разделов практической подготовки и количество часов, отведенное на их выполнение, могут меняться. При этом суммарная трудоемкость практической подготовки должна быть 216 ч.

Индивидуальное задание аспиранта при прохождении педагогической практической подготовки определяется руководителем практической подготовки с учетом интересов и возможностей кафедры, на которой обучается аспирант, а также научных интересов аспиранта (педагогическая

практическая подготовка предусматривает проведение занятий по предметам и дисциплинам, соответствующим области научных исследований аспиранта) и утверждается заведующим кафедрой.

2. Основной этап, на котором аспирант выполняет действия, определенные индивидуальным планом прохождения практической подготовки.

3. Завершающий этап, на котором аспирант готовит отчет, включающий описание проделанной аспирантом работы, с необходимыми приложениями, и защищает его.

8. ФОРМЫ ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ

Форма контроля по итогам практической подготовки: зачет с оценкой.

Результаты прохождения практической подготовки определяются путем проведения аттестации с выставлением отметок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Коды, наименование и этапы формирования компетенций		Оценочные средства		
				текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	№ 1,2	ОПК-1 Способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	Знает: организацию и проведение фундаментальных и прикладных научных исследований	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)	
			Умеет: использовать информационные источники при проведении фундаментальных и прикладных научных исследований			Творческое задание (ПР-13)
			Владеет: знаниями с целью проведения			Разноуровневые задачи и задания (ПР-

			фундаментальных и прикладных научных исследований	11)	
2	№ 2,3,5	ОПК-2 Способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований	Знает: Пути выбора способов представления результатов выполненных научных исследований	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: с применением современных технологий проводить анализ, обобщение и публичное представление результатов выполненных научных исследований	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: принципами выбора и адаптации методов проведения анализа, обобщения и публичного представления результатов выполненных научных исследований	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
3	№ 6	ОПК-3 Способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленно	Знает: современные тенденции в развитии новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)

		й экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	авторских прав		
			Умеет: разрабатывать новые методы исследования и применять их в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: принципами выбора и адаптации новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав для получения научных данных	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
4	№ 7	ОПК-4 Способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	Знает: современные тенденции в развитии лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: использовать лабораторную и инструментальную базы для получения научных данных применительно к решению	Творческое задание (ПР-13)	

			конкретных научных задач		
			Владеет: принципами выбора и адаптации методами использования лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
5	№ 5,7	ОПК-5 Способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	Знает: современные тенденции в образовательных технологиях, методах и средствах обучения для достижения планируемых результатов обучения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: принципами выбора и адаптации образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
6	№ 1,3	ПК-1 Владение научными представлениями закономерностей формирования заданных	Знает: закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)

		качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	холодильной обработки и хранения		
		качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Умеет: использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Творческое задание (ПР-13)	
		качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Владеет: методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
7	№ 2,7	ПК-2 Владение принципами переработки сырья животного происхождения, включая побочные продукты для создания технологий производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов, в том числе для детского,	Знает: закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
		качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Умеет: использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки	Творческое задание (ПР-13)	

		здорового и специального питания	<p>формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения</p> <p>Владеет: методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения</p>	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
8	№ 5,6	ПК-3 Владение методами биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции	<p>Знает: закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения</p> <p>Умеет: использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения</p> <p>Владеет: методами</p>	<p>Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)</p> <p>Творческое задание (ПР-13)</p> <p>Разноуровнев</p>	Отчет; Собеседование(УО-1)

			формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	ые задачи и задания (ПР-11)	
9	№4,6	ПК-4 Способность разрабатывать технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических, ферментных, биокорректирующих, биологически активных и функциональных веществ, пищевых красителей и ароматизаторов	Знает: закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
10	№ 1,5	ПК-5	Знает:	Разноуровнев	Отчет;

		Способность разрабатывать способы увеличения продолжительности хранения мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием новых методов, создание и применение пленок, покрытий и упаковочных материалов	закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	ые задачи и задания (ПР-11)	Собеседование(УО-1)
			Умеет: использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
11	№ 1,2,3	УК – 1 Способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерировани	Знает: научно-технические достижения, генерирование новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарн	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)

		ю новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	ых областях		
			Умеет: использовать информационные источники с целью создания продуктов функционального и специализированного назначения и внедрения новых технологий на основе биотрансформации пищевого сырья в производство пищевых продуктов	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: знаниями о научно-технических достижениях, генерировании новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
12	№ 4,5	УК-2 Способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и	Знает: Основные концепции современной философии науки, основные стадии эволюции науки, функции и основания научной картины мира	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: использовать положения и категории философии науки для анализа и оценивания различных фактов и явлений	Творческое задание (ПР-13)	

		философии науки	Владеет: технологиями планирования в профессиональной деятельности в сфере научных исследований	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
13	№ 5,6,7	УК-3 Готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач	Знает: методы научно-исследовательской деятельности	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: анализировать альтернативные пути решения исследовательских и практических задач и оценивать риски их реализации	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера, возникающих в науке на современном этапе ее развития	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
14	№ 5	УК-4 Готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках	Знает: стилистические особенности представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: следовать основным нормам, принятым в научном общении	Творческое задание (ПР-13)	

			на государственном и иностранном языках		
			Владеет: навыками анализа научных текстов на государственном и иностранном языках	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
15	№ 1,3	УК-5 Способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	Знает: социальные стратегии, учитывающие общепринятые этические нормативы, их особенности и способы реализации при решении профессиональных задач	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: налаживать профессиональные контакты на основе этических норм и ценностей с целью достижения взаимопонимания на основе толерантности	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: способами выявления и оценки этических, профессионально – значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
16	№ 1,2,3,4	УК-6 Способность планировать и решать задачи собственного профессионал	Знает: Содержание процесса целеполагания профессионального и личностного развития, его особенности и	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)

		ьного и личностного развития	способы реализации при решении профессиональных задач, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.		
			Умеет: формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально- личностных особенностей.	Творческое задание (ПР- 13)	
			Владеет: способами выявления и оценки индивидуально- личностных, профессионально- значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития.	Разноуровнев ые задачи и задания (ПР- 11)	

Фонд оценочных средств по практике представлен в Приложении 1.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Научно-исследовательская) начинается с

получения индивидуального задания от руководителя практики от вуза, в котором отражена структура отчета по научно-исследовательской практике.

Индивидуальное задание (Приложение 1) студенту выдается в университете руководителем практической подготовки до начала практической подготовки. Оно должно быть связано с технологией получения одного из видов мясных изделий и новых тенденций в области производства.

Первый этап

Перед началом практической подготовки аспирант получает от руководителя практической подготовки индивидуальное задание на практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская), содержащее перечень видов работ и требований к их выполнению, а также перечень видов отчетных материалов и требования к их оформлению (Приложение 2).

На основании индивидуального задания аспирантом составляется индивидуальный план прохождения практической подготовки, утверждаемый руководителем практической подготовки (Приложение 3). В индивидуальном плане определяются объем и последовательность действий, составляющих содержание (разделы) практической подготовки.

Второй этап

Прохождение студентом практической подготовки, выполнение заданий согласно индивидуальному плану студента, составление дневника, подбор данных, документации и литературы для составления отчета.

Организационные, учебно-методические, творческие результаты педагогической практической подготовки аспиранта в соответствии с утверждённым индивидуальным планом прохождения практической подготовки могут быть размещены на платформе Blackboard ДВФУ.

Третий этап

Отчет включает краткую характеристику места практической подготовки (организации, структурного подразделения ДВФУ), цели и задачи практической подготовки, описание деятельности, выполняемой в процессе прохождения практической подготовки, достигнутые результаты, анализ возникших проблем и варианты их устранения, собственную оценку уровня своей профессиональной подготовки по итогам практической подготовки. Титульный лист отчета представлен в Приложении 4.

Требования к содержанию отчета

1. Введение

Во введении определены цель и задачи прохождения практической подготовки в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы с учетом компетентностного подхода. Далее дается краткая характеристика основной части отчета.

2. Определения, обозначения, сокращения

Данный раздел не является обязательным и может быть опущен при написании отчета. Вначале приводятся основные определения, которые позволят лучше понимать текст без дополнительного обращения к справочникам и словарям. Затем перечисляются все обозначения, использованные в отчете. В конце приводится перечень сокращений, использованных автором для сокращения текста.

3. Название разделов

Ниже приведена рекомендованная структура разделов, количество и содержание которых может варьироваться в зависимости от целей и задач практической подготовки и, а также от рекомендаций руководителя практической подготовки от ДВФУ.

I. Краткое описание подразделения ДВФУ (профильной организации), в котором проводилась практическая подготовка. Особое внимание

необходимо уделить деятельности подразделения, связанной с реализацией программы практической подготовки.

II. Наименование видов деятельности, реализованных в соответствии с индивидуальным планом прохождения практической подготовки, и их описание.

III. Практические результаты, полученные аспирантом в процессе выполнения индивидуального задания.

4. Заключение

В заключении кратко дается конкретная характеристика выполненных работ и результатов, полученных при их выполнении, а также анализ возникших проблем и варианты их устранения и собственная оценка уровня своей профессиональной подготовки по итогам практической подготовки.

5. Список литературы

Данный раздел является обязательным при написании отчета по практической подготовке и должен содержать не менее 10 источников литературы, использованной при прохождении практической подготовки.

6. Приложение

В приложение к отчету по практической подготовке в обязательном порядке включается: индивидуальное задание аспиранта, индивидуальный план прохождения практической подготовки, направление на практическую подготовку (в случае прохождения в организации-партнере).

Также возможно включение дополнительных материалов, которые позволят лучше понять результаты прохождения практической подготовки (перечень использованного оборудования и их технические характеристики, перечень разработанных рабочих программ учебных дисциплин и их характеристики, тексты разработанных контрольно-измерительных материалов и т.п.).

Требования к оформлению отчета

1. Общие требования

- формат листа А4,
- объем не менее 15 страниц,
- размер полей: слева 25 – 30 мм, сверху и снизу – 20 мм, справа 10 мм.
- тип шрифта Times New Roman, размер шрифта 14 пунктов.

В отчете о практике материал необходимо распределить по отдельным разделам. Разделы могут содержать подразделы, которые должны быть отражены в содержании отчета. Предложения и выводы должны быть четко сформулированы.

2. Графический материал

Весь графический материал должен быть представлен таблицами и рисунками (диаграммами, схемами, блок-схемами и пр.), которые должны иметь соответствующий номер и название. Рисунки следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Рисунки следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего отчета или раздела.

В последнем случае номер рисунка будет составным: номер раздела и через точку – порядковый номер рисунка в нем. Таблицы в отчете готовятся в сгруппированном виде, нумерация таблиц – сквозная. В тексте должны быть ссылки на имеющиеся таблицы, рисунки и другой графический материал.

3. Список литературы

Ссылки на литературные источники в тексте отчета делаются в квадратных скобках с указанием номера источника из раздела «Список литературы». Если ссылка сделана на книгу, монографию, содержащую большое количество страниц, то после номера источника указывается номер страницы.

Раздел «Список литературы» оформляется следующим образом:

Пример описания нормативно-законодательных документов:

Конституция Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2009. – 64 с.

Пример описания книги или монографии:

Бордовская, Н.В. Современные образовательные технологии: учебное пособие / Н.В. Бордовская. – М.: КноРус, 2010. – 136 с.

Пример описания книги, изданной авторским коллективом:

Вульф, Б.З. Педагогика: учебное пособие для вузов / Б.З. Вульф, В.Д. Иванов, А.Ф. Меняев. – М.: Юрайт, 2011. – 502 с.

Пример ссылки на методическое пособие:

Ивашко, М.И. Организация учебной деятельности студентов: учебно-методическое пособие / М.И. Ивашко, С.В. Никитин. – М.: Изд-во Российской академии правосудия, 2011. – 312 с.

Пример описания статьи из журнала:

Ветров, А. В. Особенности национального счетоводства / А. В. Ветров // Вопросы экономики. – 2012. – № 8. – С. 3–5.

Пример ссылки на зарубежную литературу:

Economic interdependence and international conflict / ed. by E. D. Mansfield, V. M. Pollins. Michigan: The University of Michigan Press, 2011. – 358 p.

Пример описания публикации в Интернете:

Шабанова, К.Р. Роль иностранных инвестиций в социально-экономическом развитии Дальнего Востока России [Электронный ресурс] / К.Р. Шабанова // Управление экономическими системами. – 2015. – № (73) УЭКС. – Режим доступа: <http://uecs.ru>

Отчет сдается сброшюрованным в твердой обложке.

10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

1. Разделка мяса в России и странах Европейского союза / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков, Н. Н. Калишина. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 135 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736781&theme=FEFU>

2. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов : учебное пособие / Л. В. Антипова, И. Н. Толпыгина, А. А. Калачев ; [под общ. ред. Л. В. Антиповой]. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 569 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664657&theme=FEFU>

3. Биохимия молока и мяса : учебник / В. В. Рогожин. – СПб.: ГИОРД, 2012. – 454 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664668&theme=FEFU>

4. Рациональная переработка сырья при производстве мясных продуктов: учебное пособие для вузов / Т. К. Каленик, О. В. Табакаева, В. А. Лях [и др.] ; Дальневосточный федеральный университет, Школа биомедицины. – Владивосток: Изд-во ДВФУ, 2013. – 189 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:791760&theme=FEFU>

5. Ингредиенты в производстве мясных изделий. Свойства, функциональность, применение : [пер. с англ.] / Родриго Тартэ (ред.-сост.). – СПб.: Профессия, 2015. – 460 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:776013&theme=FEFU>

6. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие для вузов / [Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев и др.]. – СПб.: Лань, 2012. – 621 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:701078&theme=FEFU>

7. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – СПб.: ГИОРД, 2013. – 591 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:736850&theme=FEFU>

8. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. – СПб.: Лань, 2013. – 172 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:735049&theme=FEFU>

б) дополнительная литература:

1. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения : справочник / О. В. Соловьев. – М.: ДеЛи принт, 2010. – 469 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664700&theme=FEFU>

2. Технология производства пищевых продуктов (животное сырье) : лабораторный практикум / Ж. П. Павлова, Т. В. Парфенова. – Владивосток: Изд-в ТГЭУ, 2010. – 112 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:357851&theme=FEFU>

3. Способы интенсификации технологических процессов переработки мяса : учебно-практическое пособие : учебное пособие / И. В. Хамаганова, Т. Ц. Федорова ; Восточно-Сибирский государственный технологический университет. – Улан-Удэ, Изд-во Восточно-Сибирского технологического университета, 2010. – 161 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:425729&theme=FEFU>

4. Химический состав и калорийность российских продуктов питания: [справочник] / В. А. Тутельян. – М.: Дели плюс, 2012. – 283 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:731888&theme=FEFU>

5. Мясные продукты. Научные основы, технологии, практические рекомендации / Г. Фейнер ; [пер. с англ. Н. В. Магды]. – СПб.: Профессия, 2010. – 719 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664743&theme=FEFU>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. База данных патентов и поиск патентов <http://www.freepatent.ru/>
2. НЭБ - <http://elibrary.ru>
3. <http://ru.wikipedia.org/wiki/>
4. <http://www.twirpx.com/>
5. <http://www.biotechnolog.ru/>
6. <http://bio-x.ru/books/biotehnologiya-kombinirovannyh-molochnyh-produktov>
7. <http://edu.znate.ru/docs/3997/index-94535-6.html>

**11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

№ п/п	Место расположения компьютерной техники, на которой установлено программное обеспечение, количество рабочих мест	Перечень программного обеспечения
1.	Компьютерный класс: 690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, Корпус М, ауд. М621 Количество рабочих мест – 17.	1. Microsoft Office - лицензия Standard Enrollment № 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC "Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18. 2. ESET NOD32 Secure Enterprise Контракт №ЭА-091-18 от 24.04.2018. 3. Сублицензионное соглашение Blackboard № 2906/1 от 29.06.2012.

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

№ п/п	Наименование оборудованных помещений и помещений для самостоятельной работы с указанием адреса	Перечень основного оборудования
1.	690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус М, ауд. М311. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Помещение укомплектовано специализированной учебной мебелью (посадочных мест – 25) Оборудование: Центрифуга молочная с нагревом ЦЛМ 1-12; Термостат жидкостный LOIP Lt-208a, объем 8л, 120x150/200мм; Анализатор качества молока Лактан 1-4 мод.230; РН-метр-милливольметр со штативом рН-150МИ; Весы ВСП 1.5-2-3Т; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Шкаф сушильный, камера из нерж. стали, 58л; плита электрическая мечта 111Ч 101-226589; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; вискозиметр ВНЖ-0,3-ХС3 (d-1.41) капиллярный стеклянный; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.
2	690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус М, ауд. М309. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Помещение укомплектовано специализированной учебной мебелью (посадочных мест – 7) Оборудование: Амплификатор автоматический модель 4-х канальный рт-ПЦР Eco Real-Time PCR/США; Анализатор жидкости «Флюорат – 02-05М»; Спектрометр ИК-Фурье, модель IRaffinity-1 Производитель 'Shimadzu'; Спектрофотометр для анализа микроколичества нуклеин.кислот, модель BioSpec-nano; Спектрофотометр сканирующий модель UV-1800.

		Производитель 'Shimadzu', Моноблок MSI AE1920-093 Atorm D525/2G/250GB; поляриметр автоматический PoAAr .
3	690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус М, ауд. М120. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Помещение укомплектовано специализированной учебной мебелью Оборудование: Анализатор общего органического углерода, модель TOC-L Производитель 'Shimadzu'; Газовый хроматос-спектрометр GCMS-QP2010 Ultra; Модуль высокоэффективной жидкостной хроматографии LC-20 Prominence; Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; ПК HP Pro 6200 SFF i3 2120/2Gb/500Gb, монитор «Viewsonic 20».
4.	690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус М, ауд. М124. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Помещение укомплектовано специализированной учебной мебелью Оборудование: Спектрофотометр атомно-абсорбционный, модель AA-7000; Весы NVTI0001/2 I0000 г х 0,5 г; Весы ViBRA, Высокочастотный модуль подготовки твердофазных образцов Mars 5; Камера холодильная лабораторная для охлаждения биологич. материала и реактивов.
5.	690922, Приморский край, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус М, ауд. М122. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Помещение укомплектовано специализированной учебной мебелью Оборудование: Анализатор вольтамперометрический TA-Labk – комплект; Моноблок MSI AE1920-093 Atorm D525/2G/250GB; Шкаф вытяжной ЛК-1200 ШВП; Центрифуга 5810 R, с аксессуарами (ротор-бакеты) для осаждения мелкодисперсных веществ; Шкаф сушильный ШС-80-01; Испаритель ротационный, модель EV311-V; Камера электрофорезная вертикальная CriterionCell, 13,3x8,7 см 1-2 геля, Bio-R; Термостат 20л, до 60 С, TC-1/20. Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx

		<p>Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
--	--	---



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по практике по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (научно-исследовательская)
Направление подготовки *19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии*
Профиль *«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств*

Форма подготовки очная

Владивосток
2021

Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практической подготовки

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ОПК-1 Способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	Знает	организацию и проведение фундаментальных и прикладных научных исследований
	Умеет	использовать информационные источники при проведении фундаментальных и прикладных научных исследований
	Владеет	знаниями с целью проведения фундаментальных и прикладных научных исследований
ОПК-2 Способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований	Знает	Пути выбора способов представления результатов выполненных научных исследований
	Умеет	с применением современных технологий проводить анализ, обобщение и публичное представление результатов выполненных научных исследований
	Владеет	принципами выбора и адаптации методов проведения анализа, обобщения и публичного представления результатов выполненных научных исследований
ОПК-3 Способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	Знает	современные тенденции в развитии новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав
	Умеет	разрабатывать новые методы исследования и применять их в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав
	Владеет	принципами выбора и адаптации новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав для получения научных данных
ОПК-4 Способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения	Знает	современные тенденции в развитии лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных
	Умеет	использовать лабораторную и инструментальную базы для получения научных данных применительно к решению конкретных научных

научных данных		задач
	Владеет	принципами выбора и адаптации методами использования лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных
ОПК-5 Способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	Знает	современные тенденции в образовательных технологиях, методах и средствах обучения для достижения планируемых результатов обучения
	Умеет	использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения
	Владеет	принципами выбора и адаптации образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения
ПК-1 Владение научными представлениями закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Знает	закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Умеет	использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Владеет	методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
ПК-2 Владение принципами переработки сырья животного происхождения, включая побочные продукты для создания технологий производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов, в том числе для детского, здорового и специального питания	Знает	закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Умеет	использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Владеет	методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
ПК-3 Владение методами биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки при	Знает	закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Умеет	использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных

производстве мясной, молочной и рыбной продукции		продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Владеет	методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
ПК-4 Способность разрабатывать технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических, ферментных, биокорректирующих, биологически активных и функциональных веществ, пищевых красителей и ароматизаторов	Знает	закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Умеет	использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Владеет	методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
ПК-5 Способность разрабатывать способы увеличения продолжительности хранения мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием новых методов, создание и применение пленок, покрытий и упаковочных материалов	Знает	закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Умеет	использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
	Владеет	методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения
УК – 1 Способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	Знает	научно-технические достижения, генерирование новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях
	Умеет	использовать информационные источники с целью создания продуктов функционального и специализированного назначения и внедрения новых технологий на основе биотрансформации пищевого сырья в производство пищевых продуктов
	Владеет	знаниями о научно-технических достижениях, генерировании новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях

УК-2 Способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки	Знает	Основные концепции современной философии науки, основные стадии эволюции науки, функции и основания научной картины мира
	Умеет	использовать положения и категории философии науки для анализа и оценивания различных фактов и явлений
	Владеет	технологиями планирования в профессиональной деятельности в сфере научных исследований
УК-3 Готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач	Знает	методы научно-исследовательской деятельности
	Умеет	анализировать альтернативные пути решения исследовательских и практических задач и оценивать риски их реализации
	Владеет	навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера, возникающих в науке на современном этапе ее развития
УК-4 Готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках	Знает	стилистические особенности представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках
	Умеет	следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках
	Владеет	навыками анализа научных текстов на государственном и иностранном языках
УК-5 Способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	Знает	социальные стратегии, учитывающие общепринятые этические нормативы, их особенности и способы реализации при решении профессиональных задач
	Умеет	налаживать профессиональные контакты на основе этических норм и ценностей с целью достижения взаимопонимания на основе толерантности

	Владеет	способами выявления и оценки этических, профессионально – значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития
УК-6 Способностью планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	Знает	Содержание процесса целеполагания профессионального и личностного развития, его особенности и способы реализации при решении профессиональных задач, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.
	Умеет	формулировать цели личностного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей.
	Владеет	способами выявления и оценки индивидуально-личностных, профессионально-значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития.

Контроль достижения цели практической подготовки

№ п/п	Контролируемые разделы практики	Коды, наименование и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	№№ 1,2	ОПК-1 Способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	Знает: организацию и проведение фундаментальных и прикладных научных исследований	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: использовать информационные источники при проведении фундаментальных и прикладных научных исследований	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: знаниями с целью проведения фундаментальных и прикладных научных исследований	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
2	№№ 2,3,5	ОПК-2 Способность и готовность	Знает: Пути выбора способов представления	Разноуровневые задачи и задания (ПР-	Отчет; Собеседование(УО-1)

		к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований	результатов выполненных научных исследований	11)	
			Умеет: с применением современных технологий проводить анализ, обобщение и публичное представление результатов выполненных научных исследований	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: принципами выбора и адаптации методов проведения анализа, обобщения и публичного представления результатов выполненных научных исследований	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
3	№№ 6	ОПК-3 Способность и готовность к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	Знает: современные тенденции в развитии новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: разрабатывать новые методы исследования и применять их	Творческое задание (ПР-13)	

			самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав		
			Владеет: принципами выбора и адаптации новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав для получения научных данных	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
4	№№ 7	ОПК-4 Способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	Знает: современные тенденции в развитии лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: использовать лабораторную и инструментальную базы для получения научных данных применительно к решению конкретных научных задач	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: принципами выбора и адаптации методами использования	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	

			лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных		
5	№№ 5,7	ОПК-5 Способность и готовность к использованию образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	Знает: современные тенденции в образовательных технологиях, методах и средствах обучения для достижения планируемых результатов обучения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: использовать образовательные технологии, методы и средства обучения для достижения планируемых результатов обучения	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: принципами выбора и адаптации образовательных технологий, методов и средств обучения для достижения планируемых результатов обучения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
6	№№ 1,3	ПК-1 Владение научными представлениями закономерностей формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной	Знает: закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: использовать в научной деятельности	Творческое задание (ПР-13)	

		обработки и хранения	научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения		
			Владеет: методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
7	№№ 2,7	ПК-2 Владение принципами переработки сырья животного происхождения, включая побочные продукты для создания технологий производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов, в том числе для детского, здорового и специального питания	Знает: закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения Умеет: использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11) Творческое задание (ПР-13)	Отчет; Собеседование(УО-1)

			холодильной обработки и хранения		
			Владеет: методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
8	№№ 5,6	ПК-3 Владение методами биотрансформации мясного, молочного и рыбного сырья как способа целенаправленной его обработки при производстве мясной, молочной и рыбной продукции	Знает: закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	

			холодильной обработки и хранения		
9	№№4,6	ПК-4 Способность разрабатывать технологии мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических, ферментных, биокорректирующих, биологически активных и функциональных веществ, пищевых красителей и ароматизаторов	Знает: закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
10	№№ 1,5	ПК-5 Способность разрабатывать способы увеличения продолжительности хранения	Знает: закономерности формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)

		мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием новых методов, создание и применение пленок, покрытий и упаковочных материалов	продуктов, их холодильной обработки и хранения		
			Умеет: использовать в научной деятельности научные представления и практические навыки формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: методами формирования заданных качественных показателей мясных, молочных и рыбных продуктов, их холодильной обработки и хранения	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
11	№№ 1,2,3	УК – 1 Способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том	Знает: научно-технические достижения, генерирование новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
		исследовательских и практических задач, в том	Умеет: использовать информационные источники с целью создания продуктов	Творческое задание (ПР-13)	

		числе в междисциплинарных областях	функционального и специализированного назначения и внедрения новых технологий на основе биотрансформации пищевого сырья в производство пищевых продуктов		
			Владеет: знаниями о научно-технических достижениях, генерировании новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
12	№№ 4,5	УК-2 Способность проектировать и осуществлять комплексные исследования, в том числе междисциплинарные, на основе целостного системного научного мировоззрения с использованием знаний в области истории и философии науки	Знает: Основные концепции современной философии науки, основные стадии эволюции науки, функции и основания научной картины мира	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: использовать положения и категории философии науки для анализа и оценивания различных фактов и явлений	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: технологиями планирования в профессиональной деятельности в сфере научных исследований	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	

13	№№ 5,6,7	УК-3 Готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач	Знает: методы научно-исследовательской деятельности	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: анализировать альтернативные пути решения исследовательских и практических задач и оценивать риски их реализации	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера, возникающих в науке на современном этапе ее развития	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
14	№№ 5	УК-4 Готовность использовать современные методы и технологии научной коммуникации на государственном и иностранном языках	Знает: стилистические особенности представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме на государственном и иностранном языках	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: следовать основным нормам, принятым в научном общении на государственном и иностранном языках	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: навыками анализа научных текстов на	Разноуровневые задачи и задания (ПР-	

			государственном и иностранном языках	11)	
15	№№ 1,3	УК-5 Способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	Знает: социальные стратегии, учитывающие общепринятые этические нормативы, их особенности и способы реализации при решении профессиональных задач	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)
			Умеет: налаживать профессиональные контакты на основе этических норм и ценностей с целью достижения взаимопонимания на основе толерантности	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: способами выявления и оценки этических, профессионально – значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	
16	№№ 1,2,3,4	УК-6 Способность планировать и решать задачи собственного профессионального и личностного развития	Знает: Содержание процесса целеполагания профессионального и личностного развития, его особенности и способы реализации при решении профессиональных задач, исходя из этапов карьерного роста и требований рынка труда.	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	Отчет; Собеседование(УО-1)

			Умеет: формулировать цели личного и профессионального развития и условия их достижения, исходя из тенденций развития области профессиональной деятельности, этапов профессионального роста, индивидуально-личностных особенностей.	Творческое задание (ПР-13)	
			Владеет: способами выявления и оценки индивидуально-личностных, профессионально-значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития.	Разноуровневые задачи и задания (ПР-11)	

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
ОПК-1 Способность и готовность к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	знает (пороговый уровень)	Знает организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	Знание в области фундаментальных и прикладных научных исследований	Знает научно-техническую политику в области фундаментальных и прикладных научных исследований
	умеет (продвинутый)	использовать информационные источники при проведении фундаментальных и прикладных научных исследований	Умение использовать информационные источники с целью проведения фундаментальных и прикладных научных исследований	Умеет использовать информационные источники с целью проведения фундаментальных и прикладных научных исследований

ий			исследований	
	владеет (высокий)	Знаниями о цели проведения фундаментальных и прикладных научных исследований	Владение знаниями о проведении фундаментальных и прикладных научных исследований	Владеет знаниями о проведении фундаментальных и прикладных научных исследований
УК – 1 Способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	знает (пороговый уровень)	научно-технические достижения, генерирование новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	Знание научно-технических достижений, генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	Знает научно-технические достижения, генерирование новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях
	умеет (продвинутый)	использовать информационные источники с целью создания продуктов функционального и специализированного назначения и внедрения новых технологий на основе биотрансформации и пищевого сырья в производство пищевых продуктов	Умение использовать информационные источники с целью создания продуктов функционального и специализированного назначения и внедрения новых технологий на основе биотрансформации и пищевого сырья в производство пищевых продуктов	Умеет использовать информационные источники с целью создания продуктов функционального и специализированного назначения и внедрения новых технологий на основе биотрансформации пищевого сырья в производство пищевых продуктов
	владеет (высокий)	Знаниями о	Владение	Владеет знаниями о

	й)	научно-технических достижениях, генерировании новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	знаниями о достижениях, генерировании новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	влиянии различных аспектов развития науки и техники на создание технологий функциональных продуктов питания
УК-3 Готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач	знает (пороговый уровень)	методы научно-исследовательской деятельности	основные концепции современной философии науки, основные стадии эволюции науки, функции и основания научной картины мира	особенности представления результатов научной деятельности в устной и письменной форме
	умеет (продвинутый)	анализировать альтернативные пути решения исследовательских и практических задач и оценивать риски их реализации	использовать положения и категории философии науки для анализа и оценивания различных фактов и явлений	следовать основным нормам, принятым в научном общении, с учетом международного опыта
	владеет (высокий)	навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера, возникающих в науке на современном	технологиями оценки результатов деятельности по решению профессиональных задач	Владеть технологиями планирования профессиональной деятельности

		этапе ее развития		
УК-5 Способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности	знает (пороговый уровень)	социальные стратегии, учитывающие общепринятые этические нормы, их особенности и способы реализации при решении профессиональных задач	основные социальные стратегии, учитывающие общепринятые этические нормы, их особенности и способы реализации при решении профессиональных задач	особенности стратегии, учитывающие общепринятые этические нормы, их особенности и способы реализации при решении профессиональных задач
	умеет (продвинутый)	налаживать профессиональные контакты на основе этических норм и ценностей с целью достижения взаимопонимания на основе толерантности	использовать профессиональные контакты на основе этических норм и ценностей с целью достижения взаимопонимания на основе толерантности	следовать основным нормам, принятым в научном общении, с учетом этических норм и ценностей с целью достижения взаимопонимания на основе толерантности
	владеет (высокий)	способами выявления и оценки этических, профессионально – значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития	технологиями выявления и оценки этических, профессионально значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития	Владеть технологиями выявления и оценки этических, профессионально значимых качеств и путями достижения более высокого уровня их развития

**Методические рекомендации,
определяющие процедуры оценивания результатов прохождения
практической подготовки**

Промежуточная аттестация по научно-исследовательской практике (зачет с оценкой) проводится научным руководителем либо при

индивидуальном собеседовании, либо в ходе проведения отчетной конференции аспирантов по итогам научно-исследовательской практической подготовки.

Для получения положительной оценки аспирант должен полностью выполнить все содержание работ, предусмотренное программой практической подготовки, своевременно оформить отчет и предусмотренную текущую и итоговую документацию.

Образцы оформления документов, входящих в отчет по научно-исследовательской практической подготовки аспиранта:

– Титульный лист отчета.

– Отзыв руководителя практической подготовки должен раскрывать содержание выполненной аспирантом работы, анализ ее качества, вывод об уровне теоретической и практической подготовленности аспиранта к профессиональной деятельности.

Практическая подготовка оценивается руководителем на основе отчета, составляемого аспирантом, который включает описание всей проделанной работы. Итоговая оценка характеризует следующие результаты:

– понимание целей и задач, стоящих перед современной высшей школой;

– общую подготовку к научно-исследовательской деятельности: знание нормативных документов по организации процесса;

-знание методик проведения научно- исследовательских работ и т.д.

Оценка по научно-исследовательской практической подготовки заносится в экзаменационную ведомость и приравнивается к оценкам по теоретическому обучению.

Аспиранты, не выполнившие программу практической подготовки по уважительной причине в установленные сроки, направляются на распределенную практику в индивидуальном порядке по согласованию с департаментом.

Аспиранты, не выполнившие программу практической подготовки по неуважительным причинам, или получившие неудовлетворительную оценку, не допускаются к итоговой аттестации по образовательной программе как имеющие академическую задолженность.

Оценочные средства для текущего контроля

Промежуточная аттестация является обязательной. Для получения положительной оценки на зачете необходимо подготовить отчет согласно индивидуальному плану и заданию аспиранта.

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Оценка зачета (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
Зачтено (отлично)	<i>необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой научно-исследовательской практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному</i>
Зачтено (хорошо)	<i>необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой научно-исследовательской практики, сформированы полностью, задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками или недостаточно тщательно</i>
Зачтено (удовлетворительно)	<i>необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции в основном сформированы, пробелы не носят существенного характера, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки</i>
Незачтено (неудовлетворительно)	<i>необходимые практические навыки работы и профессиональные компетенции, предусмотренные программой научно-исследовательской практики, не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалами отчета</i>

	<i>не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения заданий</i>
--	--

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ
на практику по получению
профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (_____)
указать название

Аспиранту _____
(Фамилия И.О.)

1. Виды работ и требования к их выполнению:

2. Виды отчетных материалов и требования к их оформлению:

Отчет по практике представляется руководителю практики в бумажном виде в формате MS Word объемом не менее 15 стр.
Отчет оформляется в соответствии с макетом отчета по практике.

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики от ДВФУ

(должность) (подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель практики от ДВФУ:

(должность)

_____ / _____

(подпись)

(И.О. Фамилия)

**Индивидуальный план прохождения
практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (_____)**

(указать название)

Аспиранта _____

(ФИО)

№ п/п	Виды деятельности	Срок выполнения	Отметка о выполнении	Примечания

_____ / _____

(подпись аспиранта)

(И.О. Фамилия)



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

Школа _____

Кафедра (академический департамент) _____

ОТЧЕТ
о прохождении практики
по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (_____)
(указать название)

Отчет защищен
с оценкой _____
_____/_____
(подпись) / (И.О. Фамилия)
«__» _____ 201__ г.

Выполнил аспирант (ка) курса _____
Направление подготовки _____

(код, наименование)

Профиль подготовки _____

_____/_____
(подпись) / (И.О. Фамилия)

Руководитель практики от ДВФУ:

(должность)
_____/_____
(подпись) / (И.О. Фамилия)

Практика пройдена в срок:
с «__» _____ 201__ г.
по «__» _____ 201__ г.
на предприятии _____