

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 15.02.2024 11:00:26

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе
«Научно-исследовательская работа»

Целью научно-исследовательской работы является развитие способностей студентов применять полученные знания для решения конкретных инженерных и исследовательских задач в инновационных условиях; развитие профессиональных компетенций, позволяющих выполнять, как самостоятельные, так и в составе научного коллектива, научные исследования.

Задачи изучения дисциплины

- формирование общекультурных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закреплённых учебным планом за производственной практикой научно-исследовательской работой;

- поиск, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования;

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

- участие в проектировании и разработке или самостоятельной разработке новых технологий и технологических решений в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;

- использование методик проведения исследований свойств сырья, заготовок и полуфабрикатов, и готовой продукции, для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья;

- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;

- внедрение результатов исследований и разработок;

- подготовка материалов научных статей по тематике исследований и участие в конференциях, симпозиумах, публикация в научных журналах.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

ОК-4 - способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-5 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ПК-4 - способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-9 - способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-11 - готовность выполнить работы по рабочим профессиям;

ПК-12 - способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

ПК-13 - способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования;

ПК-14 - готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;

ПК-15 - готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;

ПК-16 - готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

ПК-17 - способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК - 18 - способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

ПК-21 - способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;

ПК-22 - способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

Разделы дисциплины

Виды и формы научно-исследовательской работы, обучающихся на предприятии, организации, кафедре ТТиЭТ университета:

Знакомство с предприятием, руководителем практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией или оборудованием научно-исследовательских лабораторий кафедры ТТиЭТ ЮЗГУ, планом выполнения НИР на кафедре ТТиЭТ ЮЗГУ.

Ознакомление с техникой безопасности, на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в лабораториях по исследованию качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья, инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики

Изучение направления научных исследований, определение темы исследований, для написания ВКР бакалавра.

Проведение патентного поиска по теме научно-исследовательской работы

Обоснование актуальности выбранной темы научно-исследовательской работы.

Формулирование цели, задач исследования.

Разработка общей схемы исследований, сопоставимой с целями, задачами, ожидаемыми результатами.

Определение объекта и методов исследования.

Обзор существующих методов, средств, научно-обоснованных подходов, теоретических данных, литературных источников, технической документации при изучении выбранной темы научных исследований

Выбор методов (методик) проведения исследований, определение необходимого оборудования (технологического, аналитического, химических реактивов и материалов и т.д.) для проведения исследований.

Изучение инструкций по эксплуатации технологического и лабораторного оборудования

Планирование эксперимента. Статистическая и графическая обработка эксперимента

Разработка рецептуры и технологии продуктов

Организация и выполнение экспериментов по изготовлению опытных образцов продукции согласно разработанной программы и плана исследований или организация и выполнение экспериментов по выбранной тематике научно-исследовательской работы

Исследование качества образцов по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям. Установление сроков хранения разработанных продуктов.

Составление аппаратно-технологической схемы производства разработанных продуктов (при необходимости)

Расчет экономической эффективности производства разработанных продуктов

Отбор фактического экспериментального материала для ВКР бакалавра.

Систематизация и анализ фактически собранного материала для написания отчёта по производственной практике научно-исследовательской работе

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления
и международных отношений

(наименование ф-та, полностью)

И.В.Минакова

(подпись, инициалы, фамилия)

«18» 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика

(наименование вида практики)

Научно-исследовательская работа

(наименование типа практики)

направление подготовки (специальность) 19.03.02

(шифр согласно ФГОС)

Продукты питания из растительного сырья

и наименование направления подготовки (специальности)

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

(Наименование направленности (профиля) или специализации)

форма обучения заочная

(очная, очно-заочная, заочная)

Курс – 2020

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

- федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. №211;
- учебным планом направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», одобренным Ученым советом университета (протокол № 30 от 20 17 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров № 7 от 06 2017 г., протокол № 14.

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ

Э. А. Пьяникова

Э. А. Пьяникова

Разработчик программы,
к.т.н., доцент

М. А. Заикина

М. А. Заикина

Директор научной библиотеки

В. З. Макаровская

В. З. Макаровская

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 20 18 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

ТТ и ЭТ №18 от 24.06.2022 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

Э. А. Пьяникова

Э. А. Пьяникова

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «19» 03 20 19 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

от 24.06.2023 протокол №18
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

Э. А. Пьяникова

Э. А. Пьяникова

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

Э. А. Пьяникова

Э. А. Пьяникова

1 Цель и задачи практики. Вид, тип, способ и форма (-ы) ее проведения

1.1. Цель практики

Целью производственной практики научно-исследовательской работы является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, проведение научно-исследовательской работы в области выбранного направления подготовки, продукты питания из растительного сырья, направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

1.2. Задачи практики

1. Формирование общекультурных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной практикой научно-исследовательской работой.

2. Поиск, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации по тематике исследования.

3. Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

4. Участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

5. Участие в проектировании и разработке или самостоятельной разработке новых технологий и технологических решений в сфере производства продуктов питания из растительного сырья.

6. Использование методик проведения исследований свойств сырья, заготовок и полуфабрикатов, и готовой продукции, для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья.

7. Разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов.

8. Внедрение результатов исследований и разработок.

9. Подготовка материалов научных статей по тематике исследований и участие в конференциях, симпозиумах, публикация в научных журналах.

1.3 Вид, тип, способ и форма (-ы) ее проведения

Вид практики – производственная.

Тип практики – научно-исследовательская работа.

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска). ФГОС ВО разрешает оба способа проведения данной практики, поэтому способ ее проведения устанавливается конкретно для каждого обучающегося в зависимости от места расположения предприятия, организации, учреждения, в котором он проходит практику.

Практика проводится в профильных организациях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится в организациях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы выс-

шего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с вопросами продуктов питания из растительного сырья, технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах ТТиЭТ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Форма проведения практики – дискретного проведения практик по видам и по периодам их проведения.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>		<i>Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)</i>
<i>Код компетенции</i>	<i>Содержание компетенции</i>	
ОК-4	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<i>Знать:</i> - социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия современного общества, методы и приемы работы в команде
		<i>Уметь:</i> - осознанно работать в команде, использовать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия для успешной работы в команде
		<i>Владеть:</i> - способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные этнические, конфессиональные и культурные различия современного общества.
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию	<i>Знать:</i> - методы и приемы самоорганизации и самообразования при проведении научных работ и в процессе образования.
		<i>Уметь:</i> - проводить занятия с учетом самоорганизации и самообразования.
		<i>Владеть:</i>

Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)		Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)
Код компетенции	Содержание компетенции	
		- комплексом навыков самоорганизации и самообразования при проведении занятий.
ПК-4	способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Знать: - основные законы и закономерности, в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Уметь: - применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
		Владеть: - навыками использования специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
ПК-9	способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Знать: - правила и методы работы с научной литературой, публикациями, патентами обзорами научной периодики
		Уметь: - подбирать научную литературу, проводить патентные исследования по тематике научных исследований
		Владеть: - способами и методиками поиска и подбора научной информации по проводимой тематике исследований
ПК-11	готовность выполнить работы по рабочим профессиям	Знать: - оборудование, технологии, методики и принципы выполнения работ по рабочим профессиям.
		Уметь: - выполнить работы по рабочим профессиям.
		Владеть: - навыками выполнения работы по рабочим профессиям в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий.
ПК-12	способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Знать: - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
		Уметь: - собирать данные для анализа и оценки потенциальной опасности производственных объектов для человека и среды обитания. - применять на практике знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
		Владеть:

Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)		Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)
Код компетенции	Содержание компетенции	
		- навыками применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
ПК-13	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	Знать: - способы и пути сбора и анализа научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, - способы первичной обработки научной и научно-технической информации по тематике исследования.
		Уметь: - проводить поиск и первичную обработку научной и научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования.
		Владеть: - способностью к поиску и первичной обработке научной и научно-технической информации по тематике исследования с учетом действующих стандартов.
ПК-14	готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	Знать: - правила и методы проведения измерений и наблюдений - правила и требования к оформлению результатов исследований в формах отчетов, и научных публикаций.
		Уметь: - представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений
		Владеть: - навыками оформления и представления результатов исследования в виде отчетов, и научных публикаций.
ПК-15	готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	Знать: - методы производственных испытаний, методики внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство.
		Уметь: - в составе коллектива проводить производственные испытания и внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство.
		Владеть: - навыками проведения производственных испытаний.
ПК-16	готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных	Знать: - методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, - стандартные пакеты прикладных программ для математического моделирования и оптимизации технологических процессов
		Уметь: - осуществлять выбор современных методов

Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)		Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)
Код компетенции	Содержание компетенции	
	программ	исследований и оборудования и пользоваться современной техникой при выполнении научно-исследовательских работ Владеть: - навыками применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
ПК-17	способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: - статистические методы обработки экспериментальных данных, - статистические методы анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Уметь: - проводить анализ технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных.
		Владеть: - навыками применения статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья.
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Знать: - современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Уметь: - оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Владеть: - способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты
ПК-21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Знать: - средства индивидуальной и коллективной защиты; - экобиозащитную и противопожарную технику; - мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - опасные и вредные факторы в сфере профессиональной деятельности, требования по безопасному ведению технологического процесса, методы проведения экологического мониторинга объектов производства и окружающей среды.

Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)		Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)
Код компетенции	Содержание компетенции	
		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства индивидуальной и коллективной защиты; - использовать экипировку и противопожарную технику; - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; - соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; - проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения средств индивидуальной и коллективной защиты; - навыками использования противопожарной техники; - навыками организации и проведения мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - навыками проведения анализа опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; - соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; - проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды.
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками применения современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах.

3 Место практики в структуре образовательной программы. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

В соответствии с учебным планом производственная практика научно-исследовательская работа (Б2.В.03) входит в блок Б2 «Практики».

В производственная практика научно-исследовательская работа является частью образовательной программы направления подготовки бакалавров. Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, направленный на формирование, закрепление, развитие практических умений, навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика тесно связана с ранее изученными дисциплинами и направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися видами профессиональной деятельности, установленными образовательной программой.

Производственная практика научно-исследовательская работа проводится на 5-м курсе в 9-м семестре.

Объем производственной практики научно-исследовательской работы, установленной учебным планом, – 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели по учебному плану (216 часов).

4 Содержание практики

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики профильной организации, являющейся местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	2
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации.	178
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	70

		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания из растительного сырья, в лабораториях по исследованию качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья	
		Изучение направления научных исследований, определение темы исследований, для написания ВКР бакалавра. Характеристика пищевой ценности и используемого сырья при производстве продуктов питания из растительного сырья.	
2.2	Практическая подготовка обучающихся (<i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i>)	<p>Самостоятельное изучение основных технологических этапов производства продуктов питания из растительного сырья, влияние отдельных операций на качество готовой продукции. Инновационные подходы при разработке ассортимента продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга (или каких-либо измерений)*.</i></p> <p>Самостоятельная обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных*.</i></p> <p>Представление результатов мониторинга руководителю практики от организации.</p> <p>Самостоятельное проведение подбора методов и средств оценки качества продуктов питания из растительного сырья.</p>	108

		<p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов подбора метод и средств оценки*</i>. Представление результатов анализа и обоснование подбора руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельная разработка научно-обоснованных рецептур и технологии производств продуктов питания из растительного сырья</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по разработке рецептуры и технологии*</i>.</p> <p>Представление своих рекомендаций руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное составление научно-обоснованных рецептур и технологии производств. Исследование пищевой ценности нетрадиционного сырья, используемого в рецептуре. Органолептическая оценка качества разработанных образцов. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составление научно-обоснованных рецептур и технологии производств *</i>.</p> <p>Представление своих результатов с обоснованием руководителю практики от организации.</p>	
3	Заключительный этап	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике.</p> <p>Подготовка графических материалов для отчета.</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	36

5 Формы отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной практики научно-исследовательской работы:

- дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php),
- отчет о практике.

Структура отчета о производственной практики научно-исследовательской работы:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, организации, учреждении, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.
 - *Ознакомление с техникой безопасности, на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в лабораториях по исследованию качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья, инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики.*
 - *Изучение направления научных исследований, определение темы исследований, для написания ВКР бакалавра. Характеристика пищевой ценности и используемого сырья при производстве продуктов питания из растительного сырья.*
 - *Основные технологические этапы производства продуктов питания из растительного сырья., влияние отдельных операций на качество готовой продукции.*
 - *Инновационные подходы при разработке ассортимента продуктов питания из растительного сырья.*
 - *Методы и средства оценки качества продуктов питания из растительного сырья.*
 - *Разработка научно-обоснованных рецептов и технологии производства продуктов питания из растительного сырья.*
 - *Исследование пищевой ценности нетрадиционного сырья, используемого в рецептуре продуктов питания из растительного сырья.*
 - *Разработка рецептуры нового вида продукта и изготовление опытных образцов с использованием нетрадиционного сырья для проведения исследования.*
 - *Органолептическая оценка качества разработанных образцов.*
- 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 6) Список использованной литературы и источников.
- 7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

- ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.
- ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;

- ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;
- ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;
- ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;
- ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;
- ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;
- ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования.
- СТУ 04.02.030-2015 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению»

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4)	Русский язык и культура речи Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Психология управления коллективом Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические	Математика Физика Органическая химия Основы общей и неорганической	Пищевая микробиология Пищевая химия Технология приго-	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества

<p>ские, конфессиональные и культурные различия (ОК-5)</p>	<p>химии Прикладная механика Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья Технология приготовления пищи Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>товления пищи Патентование и защита интеллектуальной собственности Психология управления коллективом Научные основы рационального потребления продуктов питания Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>пищевых продуктов Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
<p>способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4)</p>	<p>Технология приготовления пищи Введение в технологию хлебопекарного производства Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Технология приготовления пищи Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>

<p>способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК - 9)</p>	<p>История развития пищевой промышленности в России Русский язык и культура речи</p>	<p>Патентование и защита интеллектуальной собственности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Научно-исследовательская работа Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
<p>готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11)</p>	<p>Технология приготовления пищи Введение в технологию хлебопекарного производства Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Технология приготовления пищи Введение в технологию хлебопекарного производства Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Научно-исследовательская работа Преддипломная практика</p>
<p>способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12)</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
<p>способностью изу-</p>	<p>Сырье и новые сырьевые</p>	<p>Сырье и новые сы-</p>	<p>Научно-</p>

<p>чать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13)</p>	<p>компоненты в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий История развития пищевой промышленности России</p>	<p>рьевые компоненты в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Патентоведение и защита интеллектуальной собственности</p>	<p>исследовательская работа Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
<p>готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14)</p>	<p>Математика Физика Органическая химия Основы общей и неорганической химии Аналитическая химия и физико-химические методы анализа</p>	<p>Патентоведение и защита интеллектуальной собственности Дисперсные пищевые системы Пищевая биохимия Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
<p>готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15)</p>	<p>Патентоведение и защита интеллектуальной собственности Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного кондитерского и макаронного производства Научные основы рационального потребления продуктов питания Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного кондитерского и макаронного производства Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>	
<p>готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стан-</p>	<p>Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства Информатика Инженерная и компьютерная графика Научно-исследовательская</p>	<p>Научно - исследовательская работа</p>	<p>Научно - исследовательская работа Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>

дартных пакетов прикладных программ (ПК-16)	работа		
способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК17)	Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		Анализ технологических процессов производств продуктов питания статистическими методами Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК - 18)	Научно-исследовательская работа	Научно-исследовательская работа Методы исследования свойств сырья и готовой продукции Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	Порошковая технология в пищевом производстве Функциональные пищевые продукты и принципы повышения пищевой ценности Научно-исследовательская работа
способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21)	Безопасность жизнедеятельности Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессио-	Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

		нальной деятельности (в том числе технологическая практика)	
способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22)	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология Техническое регулирование в Российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Продовольственная безопасность Научно-исследовательская работа Преддипломная практика	

**Этапы для программ практик всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения/семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
<i>Начальный</i>	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
<i>Основной</i>	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
<i>Завершающий</i>	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

Если при заполнении таблицы обнаруживается, что один или два этапа не обеспечены дисциплинами, практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплин, практик, НИР, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);

- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ОК-4/ начальный, основной, завершающий	1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений,	Знает: Поверхностные знания основных социальных, этнических, конфессиональных	Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания социальных,	Знает: Глубокие знания социальных, этнических, конфессиональных и культур-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>и культурных различий современного общества, методов и приемов работы в команде</p> <p>Умеет: Работать в команде, использовать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия для успешной работы в команде</p> <p>Владеет: Слабо владеет навыками работы в команде, толерантно воспринимать социальные этнические, конфессиональные и культурные различия современного общества.</p>	<p>этнически, конфессиональных и культурных различий современного общества, методов и приемов работы в команде</p> <p>Умеет: Осознанно работать в команде, использовать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия для успешной работы в команде</p> <p>Владеет: Основными навыками работы в команде, толерантно воспринимать социальные этнические, конфессиональные и культурные различия современного общества</p>	<p>ных различий современного общества, методов и приемов работы в команде</p> <p>Умеет: Осознанно работать в команде, использовать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия для успешной работы в команде</p> <p>Владеет: Развитыми навыками работы в команде, использования социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий для успешной работы в команде.</p>
ОК-5/ начальный, основной, завершающий	<p>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3.Умение</p>	<p>Знает: Фрагментарные знания методов и приемов самоорганизации и самообразования при проведении научных работ и в процессе образования</p> <p>Умеет: Самостоятельно проводить занятия с учетом самоорганизации и самообразования.</p> <p>Владеет: Навыками самоорганизации и само-</p>	<p>Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов и приемов самоорганизации и самообразования при проведении научных работ и в процессе образования.</p> <p>Умеет: Самостоятельно проводить занятия с учетом самоорганизации и самообразования.</p> <p>Владеет:</p>	<p>Знает: Глубокие знания методов и приемов самоорганизации и самообразования при проведении научных работ и в процессе образования</p> <p>Умеет: Самостоятельно проводить занятия с учетом самоорганизации и самообразования.</p> <p>Владеет: Демонстрирует высокий уровень вла-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<i>применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</i>	образования при проведении занятий	Комплексом навыков самоорганизации и самообразования при проведении занятий	дения комплексом навыков самоорганизации и самообразования при проведении занятий
ПК-4/ начальный, основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</p>	<p>Знает: Поверхностные знания основных законов и закономерностей, в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет: Испытывает затруднения при применении специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p> <p>Владеет: Элементарными навыками использования специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p>	<p>Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных законов и закономерностей, в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет: Способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p> <p>Владеет: Основными навыками использования специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p>	<p>Знает: Глубокие знания основных законов и закономерностей, в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Умеет: Способен самостоятельно применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p> <p>Владеет: Уверенно владеет навыками использования специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-9/ начальный, основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</p>	<p>Знает: Поверхностные знания основных правил и требований к оформлению результатов исследований при работе с публикациями в профессиональной периодике</p> <p>Умеет: Представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, работать с публикациями в профессиональной периодике</p> <p>Владеет: Базовыми навыками оформления и представления результатов исследования в виде рефератов, публикаций и публичных обсуждений работы с публикациями в профессиональной периодике</p>	<p>Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных правил и требований к оформлению результатов исследований при работе с публикациями в профессиональной периодике.</p> <p>Умеет: Представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, работать с публикациями в профессиональной периодике</p> <p>Владеет: Сформированными навыками оформления и представления результатов исследования в виде рефератов, публикаций и публичных обсуждений, работы с публикациями в профессиональной периодике</p>	<p>Знает: Глубокие знания основных правил и требований к оформлению результатов исследований при работе с публикациями в профессиональной периодике</p> <p>Умеет: Представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, работать с публикациями в профессиональной периодике</p> <p>Владеет: Способностью самостоятельно оформить и представить результаты исследования в виде рефератов, публикаций и публичных обсуждений, работы с публикациями в профессиональной периодике</p>
ПК-11/ начальный, основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p>	<p>Знает: Поверхностные знания оборудования, технологии, методик и принципов выполнения работ по рабочим профессиям.</p> <p>Умеет: Выполнить работы по рабочим профессиям</p>	<p>Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания оборудования, технологии, методик и принципов выполнения работ по рабочим профессиям.</p> <p>Умеет:</p>	<p>Знает: Глубокие знания оборудования, технологий, методик и принципов выполнения работ по рабочим профессиям.</p> <p>Умеет: Самостоятельно выполнить работы по рабочим профессиям.</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</p>	<p>сиям.</p> <p>Владеет: Навыками выполнения работы по рабочим профессиям в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности. Слабо владеет навыками выполнения работы по рабочим профессиям в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий.</p>	<p>Самостоятельно выполнить работы по рабочим профессиям.</p> <p>Владеет: Уверенно владеет навыками выполнения работы по рабочим профессиям в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий.</p>	<p>ям.</p> <p>Владеет: Свободно владеет навыками выполнения работы по рабочим профессиям в типовых ситуациях и в ситуациях повышенной сложности, а также в нестандартных и непредвиденных ситуациях, создавая при этом новые правила и алгоритмы действий.</p>
ПК-12 / начальный, основной, завершающий	<p>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых</p>	<p>Знает: Поверхностные знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда</p> <p>Умеет: Применять на практике знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Владеет: Навыками применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p>	<p>Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Умеет: Собирать данные для анализа и оценки потенциальной опасности производственных объектов для человека и среды обитания. применять на практике знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p>	<p>Знает: Глубокие знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Умеет: Самостоятельно собирать данные для анализа и оценки потенциальной опасности производственных объектов для человека и среды обитания, применять на практике знания правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.</p> <p>Владеет:</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<i>и нестандартных ситуациях</i>		Владеет: Основными навыками применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.	Уверенно владеет навыками применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.
ПК-13/ начальный, основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знает: Неуверенные знания способов и путей сбора и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования. Неуверенные знания способов первичной обработки научной и научно-технической информации по тематике исследования.</p> <p>Умеет: Проводить поиск научной и научно-технической информации, учитывать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования.</p> <p>Владеет: Частично владеет способностью к поиску и первичной обработке научной и научно-технической информации по тематике исследования с учетом действующей</p>	<p>Знает: В целом сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания - способов и путей сбора и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, способов первичной обработки научной и научно-технической информации по тематике исследования.</p> <p>Умеет: Проводить поиск и первичную обработку научной и научно-технической информации, использовать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</p> <p>Владеет: Основными навыками к поиску и первичной обработке научной и научно-технической информации по тема-</p>	<p>Знает: Глубокие знания-способов и путей сбора и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования, способов первичной обработки научной и научно-технической информации по тематике исследования.</p> <p>Умеет: Самостоятельно и успешно проводить поиск и первичную обработку научной и научно-технической информации, использовать отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования.</p> <p>Владеет: Самостоятельно и успешно проводит поиск и первичную обработку научной и научно-технической информации по тема-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		щих стандартов.	тике исследования с учетом действующих стандартов.	тике исследования с учетом действующих стандартов.
ПК-14/ начальный, основной, завершающий	1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях	Знает: Поверхностные знания основных правил и методов проведения измерений и наблюдений, требования к оформлению результатов исследований в формах отчетов, и научных публикаций. Умеет: Представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов. Владеет: Базовыми навыками оформления и представления результатов исследования в виде рефератов, публикаций и публичных обсуждений.	Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных правил и методов проведения измерений и наблюдений, требования к оформлению результатов исследований в формах отчетов, и научных публикаций. Умеет: Представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций. Владеет: Сформированными навыками оформления и представления результатов исследования в виде рефератов, публикаций и публичных обсуждений.	Знает: Глубокие знания основных правил и методов проведения измерений и наблюдений, требования к оформлению результатов исследований в формах отчетов, и научных публикаций. Умеет: Представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений. Владеет: Способен самостоятельно оформить и представить результаты исследования в виде рефератов, публикаций и публичных обсуждений.
ПК-15/ начальный, основной, завершающий	1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2.Качество	Знает: Поверхностные знания методов производственных испытаний, методик внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство. Умеет: В составе коллекти-	Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов производственных испытаний, методик внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство.	Знает: Глубокие знания методов производственных испытаний, методик внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство. Умеет: Способен самостоятельно в составе

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>ва проводить производственные испытания и внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство.</p> <p>Владеет: Основными навыками проведения производственных испытаний.</p>	<p>Умеет: Сформированное умение - в составе коллектива проводить производственные испытания и внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство.</p> <p>Владеет: Сформированными навыками проведения производственных испытаний.</p>	<p>коллектива проводить производственные испытания и внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство.</p> <p>Владеет: Способен самостоятельно, применять навыки проведения производственных испытаний.</p>
ПК-16/ начальный, основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знает: Фрагментарные знания методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, стандартных пакетов прикладных программ для математического моделирования и оптимизации технологических процессов.</p> <p>Умеет: Осуществлять выбор современных методов исследований и оборудования и пользоваться современной техникой при выполнении научно-исследовательских работ.</p> <p>Владеет:</p>	<p>Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, стандартных пакетов прикладных программ для математического моделирования и оптимизации технологических процессов</p> <p>Умеет: Самостоятельно осуществлять выбор со временных методов исследований и оборудования и пользоваться современной техникой при выполнении</p>	<p>Знает: Глубокие знания методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, стандартных пакетов прикладных программ для математического моделирования и оптимизации технологических процессов</p> <p>Умеет: Самостоятельно осуществлять выбор современных методов исследований и оборудования и пользоваться современной техникой при выполнении научно-исследовательских работ.</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		Навыками самостоятельного применения методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	научно-исследовательских работ. Владеет: Методами самостоятельного определения и применения математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Владеет: Демонстрирует высокий уровень владения применением методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
ПК-17/ начальный, основной, завершающий	1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях	Знает: Фрагментарные знания статистических методов обработки экспериментальных данных, статистических методов анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья. Умеет: Проводить анализ технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных. Владеет:	Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания статистических методов обработки экспериментальных данных, статистических методов анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья. Умеет: Самостоятельно проводить анализ технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья с использованием статистических методов обработки	Знает: Глубокие знания статистических методов обработки экспериментальных данных, статистических методов анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья. Умеет: Самостоятельно проводить анализ технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных. Владеет:

Код компетенции/ этап (указываются название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>Навыками проведения анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных.</p>	<p>экспериментальных данных. Владеет: Навыками самостоятельного проведения анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных.</p>	<p>Демонстрирует высокий уровень владения методами самостоятельного проведения анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных.</p>
ПК- 19/ начальный, основной, завершающий	<p>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знает: Фрагментарные знания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья Умеет: оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеет: Навыками проведения анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья с использованием современных достижений науки в технологии производ-</p>	<p>Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья Умеет: Самостоятельно оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеет: Навыками самостоятельного проведения анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья с ис-</p>	<p>Знает: Глубокие знания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья Умеет: Самостоятельно оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты Владеет: Демонстрирует высокий уровень владения методами самостоятельного проведения анализа технологических процессов при производстве продуктов</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		ства продуктов питания из растительного сырья	пользованием современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья	питания из растительного сырья с использованием современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК- 21/ начальный, основной, завершающий	<p>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знает: Фрагментарные знания средств индивидуальной и коллективной защиты; экобиозащитной и противопожарной техники; мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности, требований по безопасному ведению технологического процесса, методы проведения экологического мониторинга объектов производства и окружающей среды.</p> <p>Умеет: Применять средства индивидуальной и коллективной защиты; использовать экобиозащитную и противопожарную технику; организовывать и проводить</p>	<p>Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания средств индивидуальной и коллективной защиты; экобиозащитной и противопожарной техники; мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности, требований по безопасному ведению технологического процесса, методы проведения экологического мониторинга объектов производства и окружающей среды.</p> <p>Умеет: Применять средства индивидуальной и коллективной защиты; использовать экобиозащитную и противопожарную</p>	<p>Знает: Глубокие знания средств индивидуальной и коллективной защиты; экобиозащитной и противопожарной техники; мероприятий по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности, требований по безопасному ведению технологического процесса, методы проведения экологического мониторинга объектов производства и окружающей среды.</p> <p>Умеет: Применять средства индивидуальной и коллективной защиты; использовать экобиозащитную и противопожарную технику; организовывать и проводить мероприятия по за-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций.</p> <p>Владеет: Навыками самостоятельного определения средств, способов и путей решения поставленной задачи.</p>	<p>технику; организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности.</p> <p>Владеет: Методами самостоятельного определения средств, способов и путей решения поставленной задачи в совершенстве.</p>	<p>щите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; соблюдать требования по безопасному ведению технологического процесса; проводить экологический мониторинг объектов производства и окружающей среды.</p> <p>Владеет: Демонстрирует высокий уровень владения методами самостоятельного определения средств, способов и путей решения поставленной задачи.</p>
ПК- 22/ начальный, основной, завершающий	<p>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p>	<p>Знает: Фрагментарные знания принципов системы менеджмента качества и организационно правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.</p> <p>Умеет: использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и</p>	<p>Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания принципов системы менеджмента качества и организационно правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.</p> <p>Умеет: Самостоятельно использовать принципы системы менеджмента качества</p>	<p>Знает: Глубокие знания принципов системы менеджмента качества и организационно правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.</p> <p>Умеет: Самостоятельно на высоком уровне использовать принципы системы менеджмента качества и организационно</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях	предпринимательской деятельности. Владеет: Навыками применения современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах.	и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности Владеет: Навыками самостоятельного применения современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах.	правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности. Владеет: Демонстрирует высокий уровень владения методами самостоятельного применения современных достижений науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах.

6.3 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 6.3 – Контрольные задания и иные материалы для оценки результатов обучения по практике (знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности)

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
ОК-4/ начальный, основной, завершающий	Дневник практики. Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.
ОК-5/ начальный, основной, завершающий	Дневник практики. Отчет о практике.
ПК-4/ начальный, основной, завершающий	Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-9/ начальный, основной, завершающий	Дневник практики. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита от-

	чета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-11/ начальный, основной, завершающий	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Изучите на предприятии основные технологические этапы производства продуктов питания из растительного сырья. Выявите влияние отдельных операций и применяемого оборудования на качество готовой продукции</i> Дневник практики. Раздел отчета о практике - <i>Основные технологические этапы производства продуктов питания из растительного сырья, влияние отдельных операций на качество готовой продукции</i>
ПК-12/ начальный, основной, завершающий	Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Ознакомиться с техникой безопасности, на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в лабораториях по исследованию качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья и получите инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики.</i> Дневник практики. Раздел отчета о практике: <i>Ознакомление с техникой безопасности, на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в лабораториях по исследованию качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья. Инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики.</i>
ПК-13/ начальный, основной, завершающий	Дневник практики. Раздел отчета о практике - <i>Изучение направления научных исследований, определение темы исследований, для написания ВКР бакалавра. Характеристика пищевой ценности и используемого сырья при производстве продуктов питания из растительного сырья</i>
ПК-14/ начальный, основной, завершающий	Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Исследуйте пищевую ценность нетрадиционного сырья, используемого в рецептуре продуктов питания из растительного сырья.</i> Дневник практики. Раздел отчета о практике - <i>Исследование пищевой ценности нетрадиционного сырья, используемого в рецептуре продуктов питания из растительного сырья.</i>
ПК-15/	Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматри-

<p>начальный, основной, завершающий</p>	<p>вающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Разработайте рецептуру нового продукта и изготовьте опытные образцы для проведения исследования.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета о практике - <i>Разработка рецептуры нового вида продукта и изготовление опытных образцов с использованием нетрадиционного сырья для проведения исследования</i></p>
<p>ПК-16/ начальный, основной, завершающий</p>	<p>Типовое задание № 5 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Разработайте и оптимизируйте технологию получения нового продукта.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета о практике - <i>Разработка научно-обоснованных рецептур и технологии продуктов питания из растительного сырья.</i></p>
<p>ПК -17 / начальный, основной, завершающий</p>	<p>Дневник практики.</p> <p>Разделы отчета о практике: - <i>Методы и средства оценки качества продуктов питания из растительного сырья.</i></p>
<p>ПК-19/ начальный, основной, завершающий</p>	<p>Типовое задание № 6 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Изучите современные достижения науки при разработке ассортимента продуктов питания из растительного сырья.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета о практике - <i>Инновационные подходы при разработке ассортимента продуктов питания из растительного сырья.</i></p>
<p>ПК-21/ начальный, основной, завершающий</p>	<p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета о практике - <i>Ознакомление с техникой безопасности, на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в лабораториях по исследованию качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья. Инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики.</i></p>
<p>ПК-22/ начальный, основной, завершающий</p>	<p>Типовое задание № 7 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Изучите современные методы и средства оценки качества продуктов питания из растительного сырья. Проведите органолептическую оценку качества разработанных образцов.</i></p> <p>Дневник практики.</p>

	Разделы отчета о практике: - <i>Методы и средства оценки качества продуктов питания из растительного сырья.</i> - <i>Органолептическая оценка качества разработанных образцов.</i>
--	--

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за производственной практикой научно-исследовательской работой, осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение практики на месте ее проведения руководителем практики от организации.

Промежуточная аттестация проводится в 9-м семестре в форме зачета с оценкой. На зачет обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в виде устной защиты отчета о практике.

Таблица 6.4.1 – Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики, в том числе на вопросы о практической подготовке (ви-	Полнота, точность, аргументированность ответов	4

дах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла		
--	--	--

Баллы, полученные обучающимся, суммируются, соотносятся с уровнем сформированности компетенций и затем переводятся в оценки по 5-балльной шкале.

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам по 5-балльной шкале

Баллы	Уровень сформированности компетенций	Оценка по 5-балльной шкале (зачет с оценкой)
18-20	высокий	отлично
14-17	продвинутый	хорошо
10-13	пороговый	удовлетворительно
9 и менее	недостаточный	неудовлетворительно

7 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики

7.1 Основная литература:

1. Боярский, М. В. Планирование и организация эксперимента : учебное пособие / М. В. Боярский, Э. А. Анисимов. - Йошкар-Ола : ПГТУ, 2015. - 168 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437056> (дата обращения 19.09.2022) . - Режим доступа : по подписке. - Текст : электронный.

2. Мусина, О. Н. Основы научных исследований : учебное пособие / О. Н. Мусина. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 151 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=278882> (дата обращения 26.09.2022) . - Режим доступа : по подписке. - Текст : электронный.

3. Галактионова, Л. Учебно-методические основы подготовки выпускной квалификационной работы : учебное пособие / Л. Галактионова, А.М. Русанов, А.В. Васильченко. - Оренбург : ОГУ, 2014. - 98 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=330530> (дата обращения: 01.09.2022). – Режим доступа : по подписке. – Текст : электронный.

7.2 Дополнительная литература:

4. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под ред. И. А. Дубровина. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2022. - 228 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=621884> (дата обращения 19.09.2022) . - Режим доступа : по подписке. - Текст : электронный.

5. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - 3-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2021. - 520 с. - URL:

<https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=684282> (дата обращения 16.09.2022) . - Режим доступа : по подписке. - Текст : электронный.

6. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий : учебник для студентов вузов / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчианц. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К', 2005. - 520 с. - Текст : непосредственный.

7. Проектирование хлебопекарных предприятий : учебное пособие / С. В. Борисова [и др.]. - Казань : КНИТУ, 2013. - 148 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258729> (дата обращения 19.09.2022) . - Режим доступа : по подписке. - Текст : электронный.

8. Беляев, Алексей Геннадьевич. Современные приборы и методы исследований в технологии продуктов питания : учебное пособие : [предназначено студентам и магистрантам направления 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья"] / А. Г. Беляев ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : ЮЗГУ, 2016. - 183 с. - Текст : электронный.

7.3 Перечень методических указаний:

1. Практика : методические указания по сквозной программе практик для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. А. Г. Беляев. - Курск : ЮЗГУ, 2018. - 61 с. - Текст : электронный.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://www.consultant.ru/> - справочно-правовая система КонсультантПлюс;
2. <http://www.consultant.ru/> - справочно-правовая система КонсультантПлюс;
3. www.gost.ru,
4. www.complexdoc.ru,
5. www.quality.eup.ru,
6. www.iqlib.ru/, <http://elibrary.ru/>, <http://window.edu.ru/>,
7. www.ebiblioteka.ru, <http://www.knigafund.ru/>, <http://www.twirpx.com/>, <http://www.foodprom.ru/>.

8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

- 1 Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <http://biblioclub.ru>
- 2 Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ – <http://dvs.rsl.ru>
- 3 Базы данных ВИНТИ РАН – <http://viniti.ru>

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется технологическое и метрологическое оборудование конкретного предприятия (организации, учреждения), на базе которого она проводится. На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

- современной измерительной техники: устройств, позволяющих осуществлять контроль качества продуктов питания из растительного сырья, а так же контроль параметров технологического процесса производства продуктов питания (*рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, шкаф сушильный ШС-80 или шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер., мельница универсальная режущая VLM-6., химическая посуда и т.п.,*).

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации практики используются оборудование и технические средства обучения кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров:

– стол преподавателя/1,00; Парта ученическая/15,00; Стул ученический/29,00; Доска аудиторная; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024Мб/16 OGb/сумка/проектор inFocus 1N24+, экран;

– баня водяная шестиместная UT -4300E, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, печь муфельная ШОЛ-1,6.2,5.1/11-И2М, весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г повер, шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер., Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, спектрофотометр Specord-200 Plus.823-0200-2AJ, вискозиметр ВПЖ- 21,31, электроплита ЭПТ -1 «Аркадия-1», шкаф расстойный лабораторный ШРЛ- 0,65, шкаф хлебопекарный ШХЛ-0,65, мельница универсальная режущая VLM-6, химическая посуда, образцы продуктов.

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике используется следующее материально-техническое оборудование:

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.

2. Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD - T2330/14"/1024Mb/160Gb/ сумка/проектор inFocus IN24+ .

3. Экран мобильный Draper Diplomat 60x60

10 Особенности организации и проведения практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях, определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях ЮЗГУ.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые профильной организацией, должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

– для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

– для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

– для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

– для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

– для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от организации;
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			