

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 19.07.2023 13:57:28

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

декан факультета

государственного управления и

международных отношений

И.В. Минакова

«17» 06 20 24 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная организационно-управленческая практика

(наименование вида и типа практики)

ОПОПВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(шифр с наименованием направления подготовки (специальности))

направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем
молочной и мясной индустрии»

(наименование направленности (профиля) или специализации)

форма обучения _____ очная _____ *(очная, очно-заочная, заочная)*

Курск – 2021

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936;

– учебным планом ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренным Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции» на заседании кафедры «Товароведения, технологии экспертизы товаров» 04 06 2021 г., протокол № 14.

Зав. кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.

Разработчик программы
к.с.-х.н., доцент Калужских А.Г. Калужских А.Г.

/Директор научной библиотеки Макаровская В.Г. Макаровская В.Г.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» июня 2021 г., на заседании кафедры «Товароведения, технологии и экспертизы товаров». меточка №12 от 01.05.2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» июня 2021 г., на заседании кафедры «Товароведения, технологии и экспертизы товаров». меточка №11 от 16.02.2023 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» июня 2021 г., на заседании кафедры «Товароведения, технологии и экспертизы товаров».

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

1 Цель и задачи практики. Указание вида, типа, способа и формы (форм) ее проведения

Целью производственной организационно управленческой практики является получение первичных профессиональных умений и навыков при организации и управлении производством, производственный контроль полуфабрикатов, эксплуатация технологического оборудования пищевых предприятий, проведение научно-исследовательской работы в области выбранного направления подготовки, продукты питания животного происхождения, направленности «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии».

1.2. Задачи практики

1. Формирование общепрофессиональных и универсальных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной организационно-управленческой практикой.
2. Осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;
3. Участие в составлении технологической и отчетной документации;
4. Осуществление технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания животного происхождения;
5. Организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания животного происхождения;
6. Управление технологическими процессами производства продуктов питания животного происхождения на предприятии;
7. Участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

1.3. Указание вида, типа, способа и формы (форм) ее проведения

Вид практики – учебная

Тип практики - технологическая

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске), выездная за пределами города Курска.

Практика проводится на предприятиях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с вопросами продуктов питания животного происхождения, и соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы на кафедре ТТ и ЭТ, обладающей 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 – дискретное проведение практики по видам их проведения.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных

с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Уметь: выбирать оптимальные способы решения проблем, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Владеть (или Иметь опыт деятельности): по решению и определению круга задач и проблем, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта.
		УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач	Знать: план-график реализации проекта в целом и выбирать оптимальный способ решения поставленных задач Уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения Владеть (или Иметь опыт деятельности): оптимальными способами решения поставленных задач.
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	Знать: свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели Уметь: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде Владеть (или Иметь опыт деятельности): работы в команде.
		УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов	Знать: особенности обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды. Уметь: оценивать идеи других членов команды для достижения поставленной цели

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		команды для достижения поставленной цели	Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками работы в команде.
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Знать: факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Уметь: анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Владеть : навыками анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		УК-8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Знать: опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из животного сырья Уметь: идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из животного сырья Владеть: навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из животного сырья
		УК-8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	Знать: основные проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций Уметь: выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций Владеть: навыками выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		УК-8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях Уметь: разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях Владеть: правилами поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	ОПК-4.1 Организует технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Знать: особенности организации технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками работы в команде.
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе Уметь: организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
		ОПК – 5.2. выполняет организацию планов по организации технологического	Знать: технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		процесса производства продуктов питания животного происхождения	Уметь: организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения Владеть (или Иметь опыт деятельности): способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

3 Указание места практики в структуре основной профессиональной образовательной программы. Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

Производственная организационно-управленческая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии». Практика проходит на 3 курсе в 6 семестре.

Объем производственной организационно-управленческой практики, установленный учебным планом, – 9 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (324 часа).

4 Содержание практики

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в профильной организации; ведение обучающимся дневника практики; составление обучающимся отчета о практике; подготовка обучающимся презентации; подготовка обучающегося к защите отчета о практике и ответу на вопросы комиссии на промежуточной аттестации по практике).

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 36 часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 288 часов (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

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

№ 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.	6
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	282
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	102
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.			
Знакомство с содержанием деятельности профильной организации.			
Изучение нормативных правовых актов профильной организации в сфере производства продуктов питания животного происхождения.			
2.2	Практическая подготовка обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)	Самостоятельное изучение ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из животного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений).</i>	180
Самостоятельная обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i> Представление результатов анализа руководителю практики от организации			
		Изучение современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств, применяемых на предприятии. <i>Организация работы 2-3 человек и</i>	

		<p><i>руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению уровня безопасности предприятия.</i></p> <p>Изучение основных методов исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i></p> <p>Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p> <p>Самостоятельное составление краткосрочного и долгосрочного прогноза развития ситуации.</p> <p>Представление своего прогноза 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 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении учебной технологической практики:

- 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 учебной технологической практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.
 - Организационно – технологическая характеристика предприятия.
 - Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.
 - Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.
 - Правила поведения сотрудников при ЧС.
 - Современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства, применяемые на предприятии.
 - Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.
 - Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.

- Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии».

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 основной профессиональной образовательной программы

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры,	Производственная организационно-управленческая практика	Управление проектами в области производства продуктов питания Патентование и защита интеллектуальной собственности
УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач	Управление проектами в области производства продуктов питания	Учебная технологическая практика Производственная организационно-управленческая практика	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения
УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры	Производственная организационно-управленческая практика	Управление проектами в области производства продуктов питания
УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	Информатика Философия Иностранный язык	Информационные системы производства продуктов питания Производственная организационно-управленческая практика	Управление проектами в области производства продуктов питания Производственная преддипломная практика
УК-8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность	Безопасность жизнедеятельности Органическая химия Пищевая химия и биохимия	Основы технического регулирования в пищевой промышленности,	Технико-химический контроль продуктов питания, Производственный контроль и учет в

элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)		Продовольственная безопасность	технологии продуктов питания животного происхождения,
УК-8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Безопасность жизнедеятельности Общая микробиология и микробиология	Дисперсные пищевые системы Основы технического регулирования в пищевой промышленности	Биологическая безопасность пищевых систем
УК-8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	Введение в технологию пищевого производства Безопасность жизнедеятельности	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции	Производственный контроль и учет в технологии продуктов питания животного происхождения
УК-8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	Безопасность жизнедеятельности Информатика Биология	Производственная организационно-управленческая практика	Технико-химический контроль продуктов питания Санитарно-гигиенический контроль при производстве продуктов питания
ОПК-4.1 Организует технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения	Технология приготовления пищи Пищевая химия и биохимия	Производственная организационно-управленческая практика Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения Производственная преддипломная практика Системы управления

			в технологии пищевых производств
ОПК-5.1 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных Русский язык и деловое общение Введение в технологию пищевого производства.	Основы технического регулирования в пищевой промышленности Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Системы управления в технологии пищевых производств
ОПК – 5.2. Выполняет организацию планов по организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Технология приготовления пищи Правоведение	Физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья Производственная организационно-управленческая практика Технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения Управление проектами в области производства продуктов питания

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 (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-2/ начальный, основной	УК-2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный	Знать: Поверхностные знания: -способов реализации проекта; -способов решения поставленных задач; Уметь: Сформированное умение: - реализации проекта; - достижения цели проекта.	Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о: - способах реализации проекта; - способах решения поставленных задач. Уметь: Сформированное умение: - реализации	Знать: Глубокие знания основных методов и приемов: - ранжирования информации; - поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов. Уметь: Сформированно умение: - работать в составе коллективе ИТР, НПР;

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	способ решения поставленных задач	Владеть (или Иметь опыт деятельности): Слабо владеет навыками необходимыми для: - решения поставленных задач - реализации проекта.	проекта; - решения поставленных задач. Владеть (или Иметь опыт деятельности): Основными навыками необходимыми для: - решения поставленных задач; - реализации проекта	- постановки задач. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками руководства небольшим коллективом ИТР, НТР; - навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленных задач
УК-3/ начальный, основной	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели УК-3.4 Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает идеи других членов команды для достижения поставленной цели	Знать: поверхностные знания: - по определению своей роли в команде, для достижения поставленной цели; - по обмену информацией, знаниями и опытом с членами команды. Уметь: сформированное умение: - обмена информацией с членами команды; - обмена знаниями и опытом с членами команды Владеть (или Иметь опыт деятельности): слабо владеет: - информацией для достижения поставленной цели; - знаниями и опытом для	Знать: сформированные, но имеющие отдельные пробелы: - знания по определению своей роли в команде, для достижения поставленной цели; - знания способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов Уметь: сформированное умение: - обмена информацией для решения поставленных задач; - обмена знаниями и опытом с	Знать: глубокие знания: - по определению своей роли в команде, для достижения поставленной цели; - способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов. Уметь: сформированное умение: - обмена информацией, знаниями и опытом с членами команды; - анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - развитыми навыками сотрудничества для достижения поставленной цели;

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		достижения поставленной цели.	членами команды Владеть (или Иметь опыт деятельности): - основной информацией, знаниями и опытом для достижения поставленной цели; - навыками определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленных задач	- развитыми навыками постановки задач;
УК-8/ начальный, основной, завершающий.	УК-8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) УК-8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности УК-8.3 Выявляет	Знать: Поверхностные знания: - факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - основных проблем, связанных	Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания: - факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного	Знать: Глубокие знания: - факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - основных проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятий по предотвращению чрезвычайных

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p> <p>УК-8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>	<p>с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</p> <p>- правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.</p> <p>Уметь: Испытывает затруднения при:</p> <p>- анализе факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p> <p>- идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- выявлении проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</p> <p>- разъяснении правил поведения при возникновении</p>	<p>сырья;</p> <p>- основных проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;</p> <p>- правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи.</p> <p>Уметь: Способен:</p> <p>- анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p> <p>- идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания</p>	<p>ситуаций;</p> <p>- правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.</p> <p>Уметь: Способен самостоятельно:</p> <p>- анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p> <p>- идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>- выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;</p> <p>- разъяснять правила</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.</p> <p>Владеть: элементарными навыками: - анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - оказания первой помощи.</p>	<p>из растительного сырья; - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь.</p> <p>Владеть: основными навыками: - анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; использования правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи.</p>	<p>поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях.</p> <p>Владеть: Уверенно владеет навыками: - анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; использования правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи.</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			<p>факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - использования правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи. 	
ОПК-4/ завершающий	ОПК-4.1 Организует технологический процесс производства продуктов питания из сырья животного происхождения	<p>Знать: Фрагментарные знания технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>Уметь: Сформированное умение организации технологического процесса производства</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): Навыками самоорганизации, самообразования и профессионального саморазвития.</p>	<p>Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения.</p> <p>Уметь: Сформированное умение организации технологического процесса производства.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): Постоянно занимается самообразованием и</p>	<p>Знать: Глубокие знания технологического процесса производства продуктов питания из сырья животного происхождения.</p> <p>Уметь: Сформированное умение самостоятельно приобретать новые профессиональные знания, развивать и совершенствовать профессиональные умения, навыки и компетенции.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): Демонстрирует высокий уровень самоорганизации. Целеустремленно и систематически</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			профессиональным саморазвитием.	занимается самообразованием и профессиональным саморазвитием.
ОПК-5/основной, завершающий	<p>ОПК-5.1 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>ОПК – 5.2. выполняет организацию планов по организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знать: поверхностные знания: - нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе; - организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Уметь: сформировано умение: - по организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; - по использованию нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе. Владеть (или Иметь опыт деятельности): слабо владеет: - ведением и совершенствованием технологического процесса</p>	<p>Знать: сформированы, но имеют некоторые пробелы знания: - нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе; - по организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения Уметь: сформировано умение: - по организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; - по использованию нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе. Владеть (или Иметь опыт деятельности): владеет: - ведением и совершенствованием технологического процесса</p>	<p>Знать: глубокие знания: - нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе; - организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения Уметь: сформировано умение: - организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения; - использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе; Владеть (или Иметь опыт деятельности): владеет глубокими знаниями: - по ведению и совершенствованию технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения;</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		производства продуктов питания животного происхождения; - нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе.	производства продуктов питания животного происхождения; - нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе.	- нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе.

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 основной профессиональной 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 ОПОП ВО (указывается название этапа из п.б.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
УК-2/начальный, основной	Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации. Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.
УК-3/ начальный, основной	Дневник практики. 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>Проведите анализ ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из животного сырья.</i> Разделы отчета по практике: – <i>Организационно – технологическая характеристика предприятия.</i> - <i>Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.</i> Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации. Отчет о практике.

УК-8/ начальный, основной, завершающий	<p>Дневник практики. Отчет о практике. Разделы отчета по практике: - <i>Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.</i> - <i>Правила поведения сотрудников при ЧС.</i> Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p>
ОПК-4/ начальный, основной, завершающий	<p>Дневник практики. 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>Изучите приборы и аппаратуру, применяемую в лабораториях предприятия.</i></p>
ОПК-5/ начальный, основной, завершающий	<p>Дневник по практике Типовое задание № 4 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>Проведите анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</i> Дневник практики. Отчет о практике. Разделы отчета по практике: - <i>Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</i> - <i>Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из животного сырья.</i> - <i>Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии».</i> Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>

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 учебной технологической практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится 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 (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов,	4

Баллы, полученные обучающимся, суммируются, соотносятся с уровнем сформированности компетенций и затем переводятся в оценки 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

Основная литература:

1. Боярский, М.В. Планирование и организация эксперимента: учебное пособие / М.В.Боярский, Э.А. Анисимов; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2015. – 168с.- URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437056> (дата обращения 23.09.2021) . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-8158-1472-1. - Текст : электронный.
2. Романюк, Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новиков; Воронежский государственный университет инженерных технологий. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 161с.- URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336061> (дата обращения: 29.09.2021). - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-075-4. - Текст: электронный.

Дополнительная литература:

3. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. ГОСТ7.32-91(ИСО5966-82) [Текст].-Изд.офиц.-М.: Изд-во стандартов, 1991.-18с.
4. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе [Текст]: структура и правила оформления. - Изд. офиц. – Минск: Изд-востандартов,2002. – 15с.
5. Научные работы: Методика подготовки и оформления [Текст]/ сост.И.Н.Кузнецов. –Минск: Алмафея,1998.-272с.
6. Радаев, В.В. Как организовать и представить исследовательский проект [Текст]: 75 простых правил / В.В. Радаев.-М.:ГУВШЭ, ИНФРА-М, 2001. –203с.
7. Беляев, А.Г. Современные приборы и методы исследований в технологии продуктов питания [Текст]: 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.-183с.

Перечень методических указаний

8. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению лабораторных работ / Курский государственный технический университет, Кафедра товароведения и экспертизы товаров; сост. Э. А. Пьяникова. – Курск : Курск ГТУ, 2010. – 59с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://www.fsvps.ru/> - официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору(Россельхознадзор);
2. <http://rospotrebnadzor.ru/region/about.php> - официальный сайт управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
3. http://46.rospotrebnadzor.ru/federal_service -официальный сайт управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курской области (Роспотребнадзор).

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС«Университетская библиотека онлайн»-<http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary-<http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им.Б.Н.Ельцина-<http://www.prilib.ru>
4. Информационная система«Национальная электронная библиотека»-<http://изб.пф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ <http://library.kstu.kursk.ru> Современные профессиональные базы данных:
 1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки(ЭБДРГБ)-<http://www.diss.rsl.ru>
 2. БД«Polpred.comОбзорСМИ»-<http://polpred.com>
 3. БДпериодики«EastView»-<http://www.dlib.estview.com/>
 4. База данных QuestelOrbit-<http://www.questel.com>
 5. База данных WebofScience-<http://www.apps.webofknowledge.com>
 6. База данных Scopus <http://www.scopus.com> /Информационные справочные системы:
 1. Справочно-правовая система«КонсультантПлюс»-<http://www.consultant.ru/>
 2. Информационно-аналитическая система ScienceIndex – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

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 производственное оборудование конкретной профильной организации, на базе которой она проводится:

- 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 конкретной(-ых) профильной(-ых) организации(-й), в которых она проводится:

- 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 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. Мультимедиацентр: 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
	изме- ненных	замененны х	аннулированны х	новы х			