

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минакова Ирина Вячеславна
Должность: декан ФГУиМО
Дата подписания: 18.07.2023 11:26:31
Уникальный программный ключ:
0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

МИНОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета государственного управления и международных отношений

(наименование ф-та, полностью)

 Минакова И.В.
(подпись, инициалы, фамилия)

« 18 » 06 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная преддипломная практика,
в том числе научно-исследовательская работа

(наименование вида и типа практики)

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

(указываются код и наименование)

Направленность (профиль)

Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности

(наименование направленности (профиля) или специализации)

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

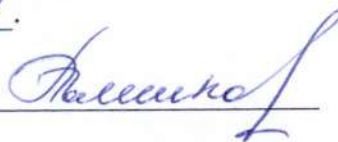
Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат (специалитет, магистратура) по направлению подготовки (специалитет) 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040;

– учебным планом ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», одобренным Ученым советом университета (протокол № 9 «25» 06 2021г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «07» 06 20 21 г., протокол № 17.

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ



Э.А. Пьяникова

Разработчик программы,
к.х.н., доцент




А.Е. Ковалева

(Директор научной библиотеки Мремля В.Г. Макаровская

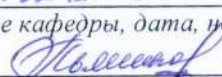
Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2022 г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ от 01.03.2022 протокол № 12.

Зав. кафедрой

 Э.А. Пьяникова

Программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 20 22 г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол № 11 от 16.02.2023.

Зав. кафедрой

 Э.А. Пьяникова

Пьяникова Э.А.

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

1.1. Цель практики

Целью производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы является приобретение студентами навыков самостоятельной оценки результатов исследований; преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

1.2. Задачи практики

1. Формирование универсальных и профессиональных компетенций компетенций, установленных ФГОС ВО и закреплённых учебным планом за производственной преддипломной практикой, в том числе научно-исследовательской работой.

2. Изучение прогрессивных технологий производства и проведение патентных исследований для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья.

3. Приобретение навыков разработки новых технологических решений и технологий с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства.

4. Освоение методов определения технологических свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

5. Совершенствование навыков самостоятельной научной и производственной деятельности по анализу и контролю сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на пищевых производствах.

6. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

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 высшего или дополнительного профессионального образо-

вания, деятельность которых связана с вопросами техносферной безопасности 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 – сочетание дискретного проведения практик по видам и по периодам 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-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: виды проблемных ситуаций на предприятии Уметь: выявлять проблемные ситуации на предприятии Владеть: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
ПК-1	Способен разрабатывать технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.1. Использует прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из раститель-	Знать: прогрессивные технологии производства новых видов продуктов питания из растительного сырья Уметь: применять прогрессивные технологии производства и патентные исследования

<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>		
		ного сырья	для разработки новых технологических решений Владеть: методикой применения прогрессивных технологий производства и патентных исследований для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья
		ПК-1.3. Разрабатывает новые технологические решения и технологии с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства	Знать: виды технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства Уметь: разрабатывать новые технологические решения и технологии производства новых видов продуктов из растительного сырья Владеть: методами разработки новых технологических решений и технологий с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.2. Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья	Знать: новые технологии, новые виды сырья и технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: определять качественные

<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>		
			показатели продуктов питания из растительного сырья Владеть: способностью анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья

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 технологическая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности». Практика проходит на 2 курсе в 4 семестре.

Объем производственной технологической практики, установленный учебным планом, – 12 зачетных единиц, продолжительность – 8 недель (432 часов).

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.

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.	8
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	378
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	90
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.			
Изучение видов проблемных ситуаций профильной организации при производстве продуктов питания растительного сырья, ее составляющие и связи между ними.			
2.2	Практическая подготовка обучающихся (непосредственное выполнение обучающимися)	Самостоятельное изучение прогрессивных технологий производства и проведение патентных исследований для раз-	288

	<p>ся видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)</p>	<p>работки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе изучения технологических процессов.</i> Представление результатов изучения прогрессивных технологий производства и проведения патентных исследований.</p> <p>Самостоятельная разработка новых технологических решений и технологии производства нового вида продукта из растительного сырья с подбором технологического оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производимого продукта. <i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе разработки новых технологических решений и технологии производства нового вида продукта.</i> Представление результатов разработки новых технологических решений и технологии производства нового вида продукта.</p> <p>Самостоятельное проведение анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе проведения анализа.</i></p>	
--	--	---	--

		Представление результатов анализа и обоснование полученных данных руководителю практики от организации.	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики. Составление отчета о практике. Подготовка графических материалов для отчета. Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	46

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной 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 производственной 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.
 - Характеристика деятельности предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья (производственное направление, перспективы развития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия).
 - Проблемные ситуации, возникающие при производстве продуктов питания растительного сырья, их составляющие и связи между ними.
 - Прогрессивные технологии производства и патентные исследования по разработке новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья.
 - Разработка новых технологических решений и технологии производства нового вида продукта из растительного сырья с подбором технологического оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производимого продукта.

– Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья.

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-1. Способен осуществлять критиче-	Физиологические и функциональные ин-	Продукты и технологии	Производственная технологическая

<p>ский анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</p>	<p>Сенсорный анализ / Экспресс методы контроля качества пищевых продуктов</p>		<p>практика Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</p>
<p>ПК-1. Способен разрабатывать технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Физиология питания</p>	<p>Профессиональный иностранный язык Интеллектуальная собственность и патентование</p>	<p>Биоконверсия растительного сырья Профессиональный иностранный язык Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>
<p>ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий</p>		<p>Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов Микробиологический контроль в производстве продуктов питания / Методы исследования свойств сырья и готовой продукции Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>

*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
Начальный	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
Основной	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
Завершающий	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 (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-1 / завершающий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: поверхностные знания видов проблемных ситуаций на предприятии. Уметь: Не в полном объеме сформированное выявлять проблемные ситуации на предприятии. Владеть: слабо владеет навыками анализировать проблемную ситуацию как систему, вы-	Знать: сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания видов проблемных ситуаций на предприятии. Уметь: сформированное умение выявлять проблемные ситуации на предприятии. Владеть: Основными навыками анализировать проблемную ситуацию	Знать: виды проблемных ситуаций на предприятии Уметь: выявлять проблемные ситуации на предприятии Владеть: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

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
		являя ее составляющие и связи между ними.	как систему, являя ее составляющие и связи между ними.	
ПК-1 / завершающий	ПК-1.1. Использует прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья	Знать: фрагментарно прогрессивные технологии производства новых видов продуктов питания из растительного сырья. Уметь: не в полном объеме применять прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений. Владеть: на среднем уровне методикой применения прогрессивных технологий производства и патентных исследований для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья.	Знать: сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания по прогрессивным технологиям производства новых видов продуктов питания из растительного сырья. Уметь: сформированное умение самостоятельно применять прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений. Владеть: на хорошем уровне методикой применения прогрессивных технологий производства и патентных исследований для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья.	Знать: прогрессивные технологии производства новых видов продуктов питания из растительного сырья. Уметь: применять прогрессивные технологии производства и патентные исследования для разработки новых технологических решений. Владеть: методикой применения прогрессивных технологий производства и патентных исследований для разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья.

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
			тельного сырья.	
	<p>ПК-1.3. Разрабатывает новые технологические решения и технологии с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства</p>	<p>Знать: фрагментарно отдельные виды технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства. Уметь: под чутким руководством без проявления самостоятельности разрабатывать новые технологические решения и технологии производства новых видов продуктов из растительного сырья. Владеть: на низком уровне методами разработки новых технологических решений и технологий с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства</p>	<p>Знать: отдельные виды технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства. Уметь: с незначительными недоработками разрабатывать новые технологические решения и технологии производства новых видов продуктов из растительного сырья. Владеть: на хорошем уровне методами разработки новых технологических решений и технологий с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства</p>	<p>Знать: виды технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства. Уметь: разрабатывать новые технологические решения и технологии производства новых видов продуктов из растительного сырья Владеть: методами разработки новых технологических решений и технологий с подбором технологического оборудования для новых видов продуктов из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства</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
ПК-2 / завершающий	ПК-2.2. Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: фрагментарно основные современные технологии, новые виды сырья и технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Уметь: под руководством ответственного определять качественные показатели продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеть: способностью со значительными недоработками и замечаниями анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знать: основные современные технологии, новые виды сырья и технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Уметь: на хорошем уровне определять качественные показатели продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеть: способностью с незначительными замечаниями анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знать: новые технологии, новые виды сырья и технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Уметь: определять качественные показатели продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеть: способностью анализировать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья.</p>

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.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
УК-1 / завершающий	<p>Дневник практики. Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося. Раздел отчета о практике - <i>Проблемные ситуации, возникающие при производстве продуктов питания растительного сырья, их составляющие и связи между ними.</i></p>
ПК-1 / завершающий	<p>Дневник практики. Отчет о практике. Разделы отчета о практике: - <i>Прогрессивные технологии производства и патентные исследования по разработке новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья.</i> - <i>Разработка новых технологических решений и технологии производства нового вида продукта из растительного сырья с подбором технологического оборудования в целях обеспечения конкурентоспособности производимого продукта.</i> Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью: <i>Разработайте технологию производства нового вида продукта из растительного сырья с подбором технологического оборудования.</i></p>
ПК-2 / завершающий	<p>Дневник практики. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации. Раздел отчета о практике - <i>Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья.</i> Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно-</p>

	го(ых) с будущей профессиональной деятельностью: <i>Проведите анализ качественных показателей продуктов питания из растительного сырья (влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования).</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 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 презента-	Полнота и соответствие содержа-	2

	ции (графического материала) 4 балла	ния презентации (графического материала) содержанию отчета	
		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.

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

Основная литература:

1 Преддипломная практика бакалавра профессионального обучения : учебное пособие / О. Мазина, В. Гладких, Е. Гараева, Т. Султанова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2014. - 112 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259333> (дата обращения 31.08.2021) . - Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

2 Галактионова, Л. Учебно-методические основы подготовки выпускной квалификационной работы : учебное пособие / Л. Галактионова, А.М. Русанов, А.В. Васильченко ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : ОГУ, 2014. - 98 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=330530> (дата обращения: 01.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

3. Мусина, О. Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Н. Мусина. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 150 с. - Режим доступа : http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=278882

Дополнительная литература:

4. Шкляр, Михаил Филиппович. Основы научных исследований [Текст] : учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 5-е изд. - М. : Дашков и К, 2014. - 244 с.

5. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст] : учебник / Т. Б. Цыганова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2010. - 448 с.

6. Пучкова Л. И. Технология хлеба [Текст] : учебник / Л. И. Пучкова ; Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005 - . Ч. 1 : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - 559 с.

7. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник / Л. Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп.- М. : Профессия, 2009. - 416 с.

8. Пащенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий [Текст] : учебное пособие / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. - М. : Колос С, 2008. – 389 с.

Перечень методических указаний:

9. Котляревская, И. В. Организация и проведение практик : учебно-методическое пособие / И. В. Котляревская, М. А. Илышева, Н.Ф. Одинцова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина. - Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2014. - 93 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=276361> (дата обращения: 01.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.consultant.ru/> – справочно-правовая система Консультант Плюс;

2. Информационно-аналитическая система Science Index – 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 Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>

- 3 Базы данных ВИНТИ РАН – <http://viniti.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.пф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.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: весы лабораторные, сушильный шкаф, шкаф расстойный лабораторный ШРЛ- 0,65; шкаф хлебопекарный ШХЛ-0,65; спектрофотометр; термостат;

- программные продукты, используемые в области разработки продуктов питания из растительного сырья (программа «Мой здоровый рацион»).

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации практики используются оборудование и технические средства обучения конкретной(-ых) профильной(-ых) организации(-й), в которых она проводится:

- современная измерительная техника: устройства, позволяющие осуществлять контроль и анализ качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- современное технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья: просеиватель, тестомесильная машина (ТТМ-1М), дежеопродуватель (А2-ХП-2Д-2), тестоделительная машина («Восход-ТД-4»), расстойно-печной аппарат, просеиватель муки ВП-1 (предназначен для удаления из муки инородных частиц и примесей), хлебо-резка («Holly»), горизонтальная упаковочная машина («Flow-Pack»).

- программные продукты, используемые в области производства хлебобулочных кондитерских изделий (*ИС: Хлебобулочное и кондитерское производство*).

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

1. Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/ 160GB/ сумка/ проектор infocus IN24+(39945,45)/ 1,00, экран.

2. Компьютеры объединены локальной сетью с выходом в интернет: Компьютер ВаРИАНт PDC2160/C33/2*512Mb/HDD160Gb/DVD-ROM/FDD/ATX350W/K/m/WXP/OFF/17" TFT E700 – 10 шт.

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 измене- ния	Номера страниц				Всего стра- ниц	Да- та	Основание для изменения и подпись ли- ца, прово- дившего из- менения
	изме- нен- ных	замене- ных	аннулирован- ных	но- вых			