

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:  
0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300701f9b547caef1fdcff5a

## МИНОБРАЗОВАНИЯ 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 2021 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная технологическая практика

(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)

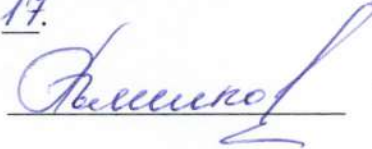
Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– 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



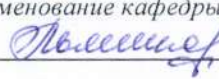
А.Е. Ковалева

Директор научной библиотеки  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 2021 г. на заседании кафедры ТТ и ЭТ от 01.03.2022, протокол 12.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

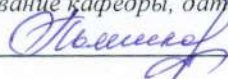




Программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», одобренного Ученым советом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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой





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

### **1.1. Цель практики**

Целью производственной технологической практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: закрепление и углубление теоретических основ, формирование знаний, умений и навыков, необходимых для самостоятельной практической деятельности в области производства продуктов питания из растительного сырья, анализа и контроля пищевых производств.

### **1.2. Задачи практики**

1. Формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций компетенций, установленных ФГОС ВО и закреплённых учебным планом за производственной технологической практикой.

2. Закрепление и расширение теоретических знаний в области технологий производства продуктов питания из растительного сырья, ознакомление с организацией производственного процесса на предприятиях, осуществляющих производство продуктов питания из растительного сырья.

3. Изучение нормативно-технической документации, регламентирующей технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья.

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* – технологическая.

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 образования, деятельность которых связана с вопросами техносферной безопасно-

сти 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

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	<b>Знать:</b> виды проблемных ситуаций на предприятии <b>Уметь:</b> выявлять проблемные ситуации на предприятии <b>Владеть:</b> анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
ОПК-1	Способен разработать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.2 Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности	<b>Знать:</b> стратегию анализа и оценки результатов деятельности предприятия <b>Уметь:</b> применять на практике знания анализа и оценки результатов деятельности предприятия <b>Владеть:</b> методикой анализа и оцен-

<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>		
			ки результатов деятельности предприятия
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Использует знания технологических процессов производства широкого ассортимента продукции из растительного сырья для различных групп населения	<b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции из растительного сырья для различных групп населения <b>Уметь:</b> подбирать технологические процессы для производства продукции из растительного сырья для различных групп населения <b>Владеть:</b> способностью подбирать технологические процессы для производства продукции из растительного сырья для различных групп населения
		ОПК-2.2. Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции	<b>Знать:</b> основные свойства сырья и полуфабрикатов для продукции различного назначения <b>Уметь:</b> проводить анализ свойств сырья и полуфабрикатов для продукции различного назначения <b>Владеть:</b> методиками анализа свойств сырья и полуфабрикатов для продукции различного назначения
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2. Обладает современными методами оценки качества разрабатываемой продукции с использованием компьютерных технологий	<b>Знать:</b> методы оценки качества продукции с использованием компьютерных технологий <b>Уметь:</b> осуществлять выборку методов оценки качества продукции с использованием компьютерных технологий

<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>		
			для разрабатываемых новых видов продукции <b>Владеть:</b> методами оценки качества продукции с использованием компьютерных технологий для разрабатываемых новых видов продукции
		ОПК-3.3. Осуществляет корректировку рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства	<b>Знать:</b> рецептурно-компонентный состав продукта и технологию его производства <b>Уметь:</b> осуществлять подборку рецептурно-компонентного состава и технологических операций и режимов при разработке нового продукта <b>Владеть:</b> способностью корректировать рецептурно-компонентный состава нового продукта и технологию его производства
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-4.3 Осуществляет проектирование технологических процессов производства	<b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции различного назначения <b>Уметь:</b> осуществлять подборку технологических процессов производства продукции различного назначения <b>Владеть:</b> способностью проектировать технологические процессы производства продукции различного назначения
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные ра-	ОПК-5.2. Научно обосновывает разработку и создание новых продуктов питания	<b>Знать:</b> методы разработки и создания новых продуктов питания <b>Уметь:</b>

<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>		
	боты для комплексного решения приоритетных технологических задач	для решения научных и практических задач	применять методы разработки и создания новых продуктов питания <b>Владеть:</b> способностью обосновывать разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач

### **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, – 9 зачетных единиц, продолжительность – 6 недель (324 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	270
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.			
Стратегический анализ и оценка результатов деятельности профильной организации пищевой промышленности			
Изучение видов проблемных ситуаций профильной организации при производстве продуктов питания			



		растительного сырья, ее составляющие и связи между ними.	
2.2	Практическая подготовка обучающихся ( <i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i> )	<p>Самостоятельное изучение технологических процессов производства продукции из растительного сырья для различных групп населения.</p> <p><i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе изучения технологических процессов.</i></p> <p>Представление результатов изучения технологических процессов руководителю практики от организации.</p>	180
		<p>Самостоятельное проведение анализа свойств сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции.</p> <p><i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе получения и систематизации полученных данных.</i></p> <p>Представление результатов изучения технологических процессов руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное использование современных методов оценки качества разрабатываемой продукции с применением компьютерных технологий.</p> <p><i>Организация работы каждого человека и руково-</i></p>	

		<p><i>дство его работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i></p> <p>Представление результатов анализа и обоснование полученных данных руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное обоснование создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач (конкретного продукта).</p> <p><i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i></p> <p>Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное проектирование технологического процесса производства конкретного разрабатываемого продукта.</p> <p><i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в ходе проектирование технологического процесса.</i></p> <p>Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельный подбор рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства (конкретного</p>	

		продукта). <i>Организация работы каждого человека и руководство его работой в ходе проведения исследования и расчета компонентов.</i> Представление результатов анализа и обоснование оценки 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](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).
  - Основные нормативные правовые акты предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.

- Проблемные ситуации, возникающие при производстве продуктов питания растительного сырья, их составляющие и связи между ними.
  - Технологические процессы производства продукции из растительного сырья для различных групп населения.
  - Свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции (для конкретного вида продукции).
  - Обоснование разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач (для конкретного вида продукции).
  - Разработка и корректировка рецептурно-компонентного состава продукта.
  - Проектирование технологии производства конкретного вида продукции.
  - Использование современных методов оценки качества разрабатываемой продукции с применением компьютерных технологий (для конкретного вида продукции).
- 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 критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий Сенсорный анализ / Экспресс методы контроля качества пищевых продуктов		Производственная технологическая практика Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы Производственная технологическая практика	
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Современные приоритеты развития пищевых производств Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания Современные физико-химические методы анализа сырья и	Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Производственная технологическая практика Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

	пищевых продуктов		
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Современные физико-химические методы анализа сырья и пищевых продуктов Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий Технология производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий для лечебного и профилактического питания	Компьютерные технологии в сфере переработки растительного сырья Производственная технологическая практика Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	Производственная практика Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	технологическая
ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	Управление разработкой и внедрением новых продуктов	Производственная практика Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	технологическая

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

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

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

- при наличии дисциплин, практик, НИР, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);
- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.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
УК-1 / завершающий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	<b>Знать:</b> поверхностные знания видов проблемных ситуаций на предприятии. <b>Уметь:</b> Не в полном объеме сформированное выявлять проблемные ситуации на предприятии. <b>Владеть:</b> слабо владеет навыками анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.	<b>Знать:</b> сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания видов проблемных ситуаций на предприятии. <b>Уметь:</b> сформированное умение выявлять проблемные ситуации на предприятии. <b>Владеть:</b> Основными навыками анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.	<b>Знать:</b> виды проблемных ситуаций на предприятии <b>Уметь:</b> выявлять проблемные ситуации на предприятии <b>Владеть:</b> анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
ОПК-1 / основной, завершающий	ОПК-1.2 Осуществляет стратегический анализ и оценку результатов деятельности	<b>Знать:</b> фрагментарно стратегии анализа и оценки результатов деятельности предприятия. <b>Уметь:</b> не в полном объеме сформированное умение самостоятельно применять на практике знания анализа и	<b>Знать:</b> сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания стратегии анализа и оценки результатов деятельности предприятия. <b>Уметь:</b> сформированное	<b>Знать:</b> стратегию анализа и оценки результатов деятельности предприятия. <b>Уметь:</b> применять на практике знания анализа и оценки результатов деятельности предприятия.

Код компетенции/ этап (указывается название эта- па из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель- но»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		оценки результа- тов деятельности предприятия. <b>Владеть:</b> на среднем уровне методикой анализа и оценки результа- тов деятельности предприятия.	умение само- стоятельно при- менять на прак- тике знания ана- лиза и оценки результатов дея- тельности пред- приятия. <b>Владеть:</b> на хорошем уровне методи- кой анализа и оценки резуль- татов деятель- ности предпри- ятия.	<b>Владеть:</b> методикой ана- лиза и оценки результатов деятельности предприятия.
ОПК-2 / за- вершающий	ОПК-2.1. Использует знания техноло- гических про- цессов произ- водства широ- кого ассорти- мента продук- ции из расти- тельного сырья для различных групп населе- ния	<b>Знать:</b> поверхностно технологические процессы произ- водства продукции из растительного сырья для различ- ных групп населе- ния. <b>Уметь:</b> с затруднениями осуществлять под- бор технологиче- ских процессов для производства продукции из рас- тительного сырья для различных групп населения. <b>Владеть:</b> элементарными навыками подби- рать технологиче- ские процессы для производства про- дукции из расти- тельного сырья	<b>Знать:</b> сформирован- ные, но содер- жащие отдель- ные пробелы знания техноло- гических про- цессов произ- водства продук- ции из расти- тельного сырья для различных групп населе- ния. <b>Уметь:</b> способен под- бирать техноло- гические про- цессы для про- изводства про- дукции из рас- тительного сы- рья для различ- ных групп насе- ления. <b>Владеть:</b> основными на-	<b>Знать:</b> технологиче- ские процессы производства продукции из растительного сырья для раз- личных групп населения. <b>Уметь:</b> подбирать тех- нологические процессы для производства продукции из растительного сырья для раз- личных групп населения. <b>Владеть:</b> способностью подбирать тех- нологические процессы для производства продукции из растительного



Код компетенции/ этап (указывается название эта- па из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель- но»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		для различных групп населения.	выками подби- рать технологи- ческие процессы для производст- ва продукции из растительного сырья для раз- личных групп населения.	сырья для раз- личных групп населения.
	ОПК-2.2. Анализирует свойства сырья и полуфабрика- тов для оптими- зации техноло- гических про- цессов произ- водства готовой продукции	<b>Знать:</b> фрагментарно ос- новные свойства сырья и полуфаб- рикатов для про- дукции различного назначения. <b>Уметь:</b> на пороговом уровне проводить анализ свойств сырья и полуфаб- рикатов для про- дукции различного назначения. <b>Владеть:</b> представлением об основных методи- ках анализа свойств сырья и полуфабрикатов для продукции различного назна- чения	<b>Знать:</b> с незначитель- ными пробелами основные свой- ства сырья и по- луфабрикатов для продукции различного на- значения. <b>Уметь:</b> на хорошем уровне прово- дить анализ свойств сырья и полуфабрикатов для продукции различного на- значения. <b>Владеть:</b> Основными ме- тодиками анали- за свойств сы- рья и полуфаб- рикатов для продукции раз- личного назна- чения	<b>Знать:</b> основные свой- ства сырья и по- луфабрикатов для продукции различного на- значения. <b>Уметь:</b> проводить ана- лиз свойств сы- рья и полуфаб- рикатов для продукции раз- личного назна- чения. <b>Владеть:</b> методиками анализа свойств сырья и полу- фабрикатов для продукции раз- личного назна- чения.
ОПК-3 / за- вершающий	ОПК-3.2. Обладает со- временными методами оцен- ки качества разрабатывае- мой продукции	<b>Знать:</b> фрагментарно ме- тоды оценки каче- ства продукции с использованием компьютерных технологий.	<b>Знать:</b> с незначитель- ными пробелами методы оценки качества про- дукции с ис- пользованием	<b>Знать:</b> методы оценки качества про- дукции с ис- пользованием компьютерных технологий.

Код компетенции/ этап (указывается название эта- па из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель- но»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	с использовани- ем компьютер- ных технологий	<p><b>Уметь:</b> не в полной мере осуществлять вы- борку методов оценки качества продукции с ис- пользованием компьютерных технологий для разрабатываемых новых видов про- дукции.</p> <p><b>Владеть:</b> несколькими ме- тодами оценки ка- чества продукции с использованием компьютерных технологий для разрабатываемых новых видов продукции.</p>	<p>компьютерных технологий.</p> <p><b>Уметь:</b> на хорошем уровне осущест- влять выборку методов оценки качества про- дукции с ис- пользованием компьютерных технологий для разрабатывае- мых новых ви- дов продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> Основными ме- тодами оценки качества про- дукции с ис- пользованием компьютерных технологий для разрабатывае- мых новых ви- дов продукции.</p>	<p><b>Уметь:</b> осуществлять выборку мето- дов оценки ка- чества продук- ции с использо- ванием компью- терных техно- логий для раз- рабатываемых новых видов продукции.</p> <p><b>Владеть:</b> методами оцен- ки качества продукции с ис- пользованием компьютерных технологий для разрабатывае- мых новых ви- дов продукции.</p>
	ОПК-3.3. Осуществляет корректировку рецептурно- компонентного состава продук- та и технологии его производст- ва	<p><b>Знать:</b> фрагментарно ре- цептурно- компонентный со- став продукта и технологии его производства.</p> <p><b>Уметь:</b> на хорошем уров- не осуществлять подборку рецеп- турно- компонентного состава и техноло- гических операций и режимов при разработке нового</p>	<p><b>Знать:</b> с незначиитель- ными пробелами рецептурно- компонентный состав продукта и технологию его производст- ва.</p> <p><b>Уметь:</b> на хорошем уровне осущест- влять подборку рецептурно- компонентного состава и техно- логических опе-</p>	<p><b>Знать:</b> рецептурно- компонентный состав продукта и технологию его производст- ва.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять подборку ре- цептурно- компонентного состава и техно- логических опе- раций и режи- мов при разра- ботке нового</p>

Код компетенции/ этап (указывается название эта- па из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель- но»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		продукта. <b>Владеть:</b> способностью с недоработками корректировать рецептурно-компонентный состава нового продукта и технологию его производства.	раций и режимов при разработке нового продукта. <b>Владеть:</b> способностью с незначительными недоработками корректировать рецептурно-компонентный состава нового продукта и технологию его производства.	продукта. <b>Владеть:</b> способностью корректировать рецептурно-компонентный состава нового продукта и технологию его производства.
ОПК-4 / ос- новной, за- вершающий	ОПК-4.3 Осуществляет проектирование технологических процессов производства	<b>Знать:</b> фрагментарно основные технологические процессы производства продукции различного назначения. <b>Уметь:</b> на хорошем уровне осуществлять подборку технологических процессов производства продукции различного назначения. <b>Владеть:</b> способностью с недоработками проектировать технологические процессы производства продукции различного назначения.	<b>Знать:</b> основные технологические процессы производства продукции различного назначения. <b>Уметь:</b> на хорошем уровне осуществлять подборку технологических процессов производства продукции различного назначения. <b>Владеть:</b> способностью с незначительными отклонениями проектировать технологические процессы производства продукции раз-	<b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции различного назначения. <b>Уметь:</b> осуществлять подборку технологических процессов производства продукции различного назначения. <b>Владеть:</b> способностью проектировать технологические процессы производства продукции различного назначения.

Код компетенции/ этап (указывается название эта- па из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворитель- но»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			личного назна- чения.	
ОПК-5 / ос- новной, за- вершающий	ОПК-5.2. Научно обосно- вывает разра- ботку и созда- ние новых про- дуктов питания для решения научных и практических задач	<b>Знать:</b> фрагментарно ос- новные методы разработки и соз- дания новых про- дуктов питания. <b>Уметь:</b> на хорошем уров- не применять от- дельные методы разработки и соз- дания новых про- дуктов питания. <b>Владеть:</b> способностью обосновывать с отклонениями раз- рабатывать и соз- давать новые про- дукты питания для решения научных и практических задач.	<b>Знать:</b> основные мето- ды разработки и создания новых продуктов пита- ния. <b>Уметь:</b> на хорошем уровне приме- нять методы разработки и создания новых продуктов пита- ния. <b>Владеть:</b> способностью обосновывать с незначительны- ми отклонения- ми разрабаты- вать и создавать новые продукты питания для ре- шения научных и практических задач.	<b>Знать:</b> методы разра- ботки и созда- ния новых про- дуктов питания. <b>Уметь:</b> применять ме- тоды разработки и создания но- вых продуктов питания. <b>Владеть:</b> способностью обосновывать разработку и создание новых продуктов пи- тания для реше- ния научных и практических задач.

### 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.</p> <p>Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Раздел отчета о практике - <i>Проблемные ситуации, возникающие при производстве продуктов питания растительного сырья, их составляющие и связи между ними</i></p>
ОПК-1 / основной, завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Раздел отчета о практике - <i>Характеристика деятельности предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья (производственное направление, перспективы развития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия).</i></p>
ОПК-2 / завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Графические материалы к отчету.</p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p> <p>Разделы отчета о практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Технологические процессы производства продукции из растительного сырья для различных групп населения.</i></li> <li>- <i>Свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции (для конкретного вида продукции).</i></li> </ul>
ОПК-3 / завершающий	<p>Отчет о практике.</p> <p>Разделы отчета о практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Разработка и корректировка рецептурно-компонентного состава продукта.</i></li> <li>- <i>Использование современных методов оценки качества разрабатываемой продукции с применением компьютерных технологий (для конкретного вида продукции).</i></li> </ul> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p> <p>Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью: <i>Разрабо-</i></p>

	<i>тайте рецептуру нового вида продукта из растительного сырья и проведите его оценку качества по органолептическим и физико-химическим показателям.</i>
ОПК-4 / основной, завершающий	<p>Дневник практики.          Отчет о практике.          Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).          Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.          Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью: <i>С учетом подобранных ингредиентов и разработанной рецептуры спроектируйте технологию производства нового вида продукта растительного происхождения.</i>          Дневник практики.          Раздел отчета о практике - <i>Проектирование технологии производства конкретного вида продукции.</i></p>
ОПК-5 / основной, завершающий	<p>Дневник практики.          Отчет о практике.          Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).          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>Сделайте обоснование разработки и использования нового вида сырья при разработке конкретного вида продукта.</i>          Раздел отчета о практике - <i>Обоснование разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач (для конкретного вида продукции).</i></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 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
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.

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

Баллы	Уровень сформированности компетенций	Оценка по 5-бальной 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 Черных, В. В. Управление разработкой и внедрением инновационного продукта [Электронный ресурс] : учебное пособие : / В. В. Черных ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2019. – 122 с. - Режим доступа : <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570613>

2 Бобренева, И. В. Функциональные продукты питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. — 180 с. - Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=30216>

3 Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Н. И. Пилипенко, Т. В. Шленская, О. И. Кутина. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. — 112 с. - Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=30205>

### **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.рф/>
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), дежеопрокидыватель (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"ТFT 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 профиль-

ных 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-слабослышающих: 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 обучающе-

гося 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			