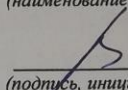


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Минакова Ирина Вячеславна  
Должность: декан ФГУиМО  
Дата подписания: 29.09.2023 11:34:43  
Уникальный программный ключ:  
0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543aef11a1c16

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 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная технологическая практика  
(наименование вида и типа практики)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
(шифр с наименованием направления подготовки (специальности))

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве  
продуктов питания»  
(наименование направленности (профиля) или специализации)

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

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041;

– учебным планом ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренным Ученым советом университета (протокол № 9 «25» 06 2021 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «7» 06 2021 г., протокол № 14.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.

Разработчик программы  
к.т.н., доцент \_\_\_\_\_ Заикина М.А. Заикина М.А.

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

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 2021 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ товароведения с 12 от 01.03.2022г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. (наименование кафедры, дата, номер протокола)

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 20 21 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ товароведения с 16.02.2023г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. (наименование кафедры, дата, номер протокола)

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

### **1.1. Цель практики**

Целью учебной технологической практики является получение первичных профессиональных умений и навыков в области производства продуктов питания, а так же закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

### **1.2. Задачи практики**

1. Формирование общекультурных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за учебной технологической практикой.

2. Освоение проблемных производственных ситуаций и задач.

3. Совершенствование навыков организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья.

3. Совершенствование навыков подготовки, представления и защиты информационных, аналитических и отчетных документов по результатам профессиональной деятельности и практики.

4. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

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

*Вид практики* – учебная.

*Тип практики* – технологическая.

*Способ проведения практики* – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска).

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 производства продуктов питания и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: АПК Курской области, на кафедре 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 содер-

жанию 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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК - 1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	<b>Знать:</b> способы анализа задач, выделяя ее базовые составляющие <b>Уметь:</b> анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие <b>Владеть:</b> методами постановки задач
		УК - 1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	<b>Знать:</b> способы ранжирования информации <b>Уметь:</b> ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи <b>Владеть:</b> навыками определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленных задач
		УК - 1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	<b>Знать:</b> способы поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Уметь:</b> осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Владеть:</b> <i>навыками</i> поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов

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, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК - 6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<p><b>Знать:</b> основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p><b>Уметь:</b> применять инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p><b>Владеть:</b> инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК - 8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	<p><b>Знать:</b> факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p><b>Владеть :</b> навыками анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p>
		УК - 8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой дея-	<p><b>Знать:</b> опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья</p>

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, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		тельности	<b>Уметь:</b> идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья <b>Владеть:</b> навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья
		УК - 8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	<b>Знать:</b> основные проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций <b>Уметь:</b> выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций <b>Владеть:</b> навыками выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте
		УК - 8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	<b>Знать:</b> правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях <b>Уметь:</b> разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях <b>Владеть:</b> правилами поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
ОПК -1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профес-	ОПК-1.1 Ориентируется в современных информационных технологиях	<b>Знать:</b> современные информационные технологии <b>Уметь:</b> ориентироваться в современных информационных технологиях <b>Владеть:</b> современными инфор-

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, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
	сиональной деятельности	ОПК-1.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	<p>мационными технологиями</p> <p><b>Знать:</b> современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства</p> <p><b>Уметь:</b> использовать в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства</p> <p><b>Владеть:</b> современными информационно-коммуникационными технологиями и программными средствами в повседневной практике</p>
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Обладает специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов	<p><b>Знать:</b> биохимические и микробиологические процессы при производстве и хранении пищевых продуктов</p> <p><b>Уметь:</b> использовать в практической деятельности специализированные знания биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов</p> <p><b>Владеть:</b> специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов</p>

### 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

Учебная технологическая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Практика проходит на 4 курсе в 8 семестре.

Объем учебной технологической практики, установленный учебным планом, – 3 зачетные единицы, продолжительность – 2 недели (108 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 24 часа (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 84 часа (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.	2
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	81
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания из растительного сырья.	45



		Изучение нормативных правовых актов профильной организации производству продуктов питания из растительного сырья (Устав, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).	
2.2	Практическая подготовка обучающихся ( <i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i> )	<p>Самостоятельное изучение ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений).</i></p> <p>Самостоятельная обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i></p> <p>Представление результатов анализа руководителю практики от организации</p> <p>Изучение техники безопасности на рабочем месте и охрана труда; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению уровня безопасности предприятия.</i></p> <p>Изучение современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств, применяемых на предприятии. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению уровня безопасно-</i></p>	36

		<p><i>сти предприятия.</i></p> <p>Изучение основных методов исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i></p> <p>Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное изучение приборов и аппаратуры, применяемых в лабораториях предприятия.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i></p> <p>Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное проведение анализа биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i></p> <p>Представление результатов анализа руководителю практики от организации.</p>	
3	Заключительный этап	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике.</p> <p>Подготовка графических материалов для отчета.</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	25

## 5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении учебной технологической практики:

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

Структура отчета о учебной технологической практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.
  - Организационно – технологическая характеристика предприятия.
  - Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.
  - Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.
  - Правила поведения сотрудников при ЧС.
  - Современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства, применяемые на предприятии.
  - Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.
  - Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.
  - Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии».
- 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 6) Список использованной литературы и источников.
- 7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

- ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.
- ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;
- ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;
- ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;
- ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;
- ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;
- ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описа-

ние 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-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	Дисперсные пищевые системы Учебная технологическая практика	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Основы технического регулирования в пищевой промышленности	
УК-1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Учебная технологическая практика	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Патентование и защита интеллектуальной собственности	
УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	Учебная технологическая практика	Патентование и защита интеллектуальной собственности	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания
УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Учебная технологическая практика		
УК-8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Безопасность жизнедеятельности Учебная технологическая практика	Производственная организационно-управленческая практика	

УК-8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Безопасность жизнедеятельности Учебная технологическая практика	Производственная организационно-управленческая практика
УК-8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	Безопасность жизнедеятельности Учебная технологическая практика	Производственная организационно-управленческая практика Организация, технология и проектирование предприятий отрасли
УК-8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	Безопасность жизнедеятельности Учебная технологическая практика	Производственная организационно-управленческая практика
ОПК-1.1 Ориентируется в современных информационных технологиях	Информатика Информационные системы производства продуктов питания Учебная технологическая практика	Патентование и защита интеллектуальной собственности
ОПК-1.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	Информационные системы производства продуктов питания Учебная технологическая практика	
ОПК-2.1 Обладает специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов	Пищевая химия и биохимия Пищевая микробиология	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

## 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/ началь-	УК - 1.1 Ана-	<b>Знать:</b>	<b>Знать:</b>	<b>Знать:</b>

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 уро- вень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ный, основной	<p>лизирует задачу, выделяя ее базовые составляющие</p> <p>УК - 1.2</p> <p>Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p> <p>УК - 1.3</p> <p>Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.</p>	<p>Поверхностные знания основных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие;</li> <li>- способов ранжирования информации;</li> <li>- способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Испытывает затруднения при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализе поставленных задач и выделении базовых составляющих;</li> <li>- ранжировании информации, требуемой для решения поставленной задачи;</li> <li>- осуществлении поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Слабо владеет навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- постановки задач;</li> <li>- определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленных задач;</li> <li>- поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</li> </ul>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие;</li> <li>- способов ранжирования информации;</li> <li>- способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие;</li> <li>- ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи;</li> <li>- осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Основными навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- постановки задач;</li> <li>- определения и ранжирования информации, тре-</li> </ul>	<p>Глубокие знания основных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие;</li> <li>- способов ранжирования информации;</li> <li>- способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Способен самостоятельно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие;</li> <li>- ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи;</li> <li>- осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Развитыми навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- постановки задач;</li> <li>- определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленных за-</li> </ul>

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 уро- вень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			<p>ния поставленных задач;</p> <p>- поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p>	- поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.
УК-6 / началь- ный	УК - 6.3 Исползует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<p><b>Знать:</b> Фрагментарные знания инструментов непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение применять инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей.</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможнос-</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания инструментов непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение самостоятельно применять инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей.</p> <p><b>Владеть:</b> Постоянно зани-</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания основных возможностей и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение самостоятельно применять инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>

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 уро- вень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		стей.	мается непрерывным образованием (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<b>Владеть:</b> Демонстрирует высокий уровень владения инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
УК-8 / начальный, основной	<p>УК - 8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>УК - 8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности</p>	<p><b>Знать:</b> Поверхностные знания: - факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - основных проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - правил поведения при возникновении</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания: - факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - основных проблем, связанных с нарушениями</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания: - факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - основных проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятий по предотвращению</p>



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 уро- вень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>УК - 8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p> <p>УК - 8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>	<p>чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> Испытывает затруднения при: - анализе факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - выявлении проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - разъяснении правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.</p> <p><b>Владеть:</b> элементарными навыками: - анализа факторов вредного влияния на</p>	<p>техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;</p> <p>- правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.</p> <p><b>Уметь:</b> Способен самостоятельно: - анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</p> <p><b>Уметь:</b> Способен: - анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопас-</p>	<p>чрезвычайных ситуаций;</p> <p>- правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.</p> <p><b>Уметь:</b> Способен самостоятельно: - анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;</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 уро- вень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		<p>жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</li> <li>- оказания первой помощи.</li> </ul>	<p>ности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b> основными навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</li> <li>- идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопас-</li> </ul>	<p>вращению чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b> Уверенно владеет навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</li> <li>- идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</li> <li>- использования правил поведения</li> </ul>

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
			ности на рабочем месте; - использования правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи.	при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи.
ОПК -1 / начальный, основной	ОПК-1.1 Ориентируется в современных информационных технологиях  ОПК-1.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	<b>Знать:</b> Поверхностные знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств. <b>Уметь:</b> Испытывает затруднения при использовании современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств. <b>Владеть:</b> Слабо владеет навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.	<b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств. <b>Уметь:</b> Способен применить современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства. <b>Владеть:</b> Основными навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.	<b>Знать:</b> Глубокие знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств. <b>Уметь:</b> Способен самостоятельно применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства. <b>Владеть:</b> Уверенно применяет современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства.

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 уро- вень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ОПК-2 / начальный, ос- новной	ОПК-2.1 Об- ладает специ- ализирован- ными знания- ми биохими- ческих и мик- робиологиче- ских процес- сов при про- изводстве и хранении пи- щевых про- дуктов	<b>Знать:</b> Поверхностные зна- ния биохимических и микробиологиче- ских процессов при производстве и хра- нении пищевых про- дуктов <b>Уметь:</b> Испытывает затруд- нения при использо- вании в практиче- ской деятельности специализированные знания биохимиче- ских и микробиоло- гических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов <b>Владеть:</b> Слабо владеет навы- ками специализиро- ванными знаниями биохимических и микробиологических процессов при про- изводстве и хране- нии пищевых про- дуктов	<b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания биохими- ческих и мик- робиологических процессов при производстве и хранении пище- вых продуктов <b>Уметь:</b> Способен приме- нять знания био- химических и микробиологиче- ских процессы при производстве и хранении пище- вых продуктов <b>Владеть:</b> Основными навы- ками применения знаний биохими- ческих и микро- биологических процессов при производстве и хранении пище- вых продуктов	<b>Знать:</b> Глубокие знания биохимических и микробиологиче- ских процессов при производстве и хранении пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> Способен самосто- ятельно применять знания биохимиче- ских и микробиоло- гических процес- сы при производ- стве и хранении пищевых продук- тов. <b>Владеть:</b> Уверенно применя- ет знания биохими- ческих и микро- биологических процессов при про- изводстве и хране- нии пищевых про- дуктов

### 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 компе- тенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
---	---

название этапа из п.6.1)	
УК-1 / начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Проведите анализ ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья.</i></p> <p>Разделы отчета по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Организационно – технологическая характеристика предприятия.</i></li> <li>- <i>Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.</i></li> </ul> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
УК- 6/ начальный	<p>Дневник практики.</p> <p>Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Отчет о практике.</p>
УК-8 / начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Разделы отчета по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.</i></li> <li>- <i>Правила поведения сотрудников при ЧС.</i></li> </ul> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p>
ОПК -1 / начальный, основной завершающий	<p>Отчет о практике.</p> <p>Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Проведите обработку и систематизацию полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий.</i></p> <p>Раздел отчета о практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Изучение современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств, применяемых на предприятии.</i></li> </ul> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ОПК-2 / начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Изучите приборы и аппаратуру, применяемую в лабораториях предприятия.</i></p> <p>Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Днев-</p>

	<p>нике практики, в п.1.4 задания студенту):  <i>Проведите анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</i>  Дневник практики.  Отчет о практике.  Разделы отчета по практике:  - <i>Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</i>  - <i>Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.</i>  - <i>Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии».</i>  Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).  Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
--	---

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за учебной технологической практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

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

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

Таблица 6.4.1 – Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1

		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики, в том числе на вопросы о практической подготовке (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов,	4

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

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. 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](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=278882)

2. Боярский, М. В. Планирование и организация эксперимента [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. В. Боярский, Э. А. Анисимов ; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола : ПГТУ, 2015.

– 168 с. – Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437056>

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. Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств : учебное пособие / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 352 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=64153> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

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

7. 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.

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

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

Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ.ред. И. А. Дубровина. – 4-е изд. – М. : Дашков и К°, 2018. – 228 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496103>

10. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 520 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453422>

#### **Перечень методических указаний**

1. Методические указания по прохождению практики бакалавров направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Зайкина. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 48 с. - Текст : электронный.

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

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

2. <http://www.consultant.ru/> - справочно-правовая система КонсультантПлюс;

3. [www.gost.ru](http://www.gost.ru),



4. [www.complexdoc.ru](http://www.complexdoc.ru),
5. [www.quality.eup.ru](http://www.quality.eup.ru),
6. [www.iqlib.ru](http://www.iqlib.ru)/, <http://elibrary.ru/>, <http://window.edu.ru/>,
7. [www.ebiblioteka.ru](http://www.ebiblioteka.ru), <http://www.knigafund.ru/>, <http://www.twirpx.com/>,  
<http://www.foodprom.ru/>.

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

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

### **9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

*Для проведения практики* используется технологическое и производственное оборудование конкретной профильной организации, на базе которой она проводится:

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

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

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

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

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.
2. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMD - T2330/14"/1024Mb/160Gb/ сумка/проектор inFocus IN24+ .
3. Экран мобильный Draper Diplomat 60x60

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

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

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

### *Определение места практики*

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

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

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

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

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

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

- для инвалидов по слуху-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 обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

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

#### *Особенности организации трудовой деятельности обучающихся*

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

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

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

#### *Особенности руководства практикой*

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

– учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от организации;

– корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

– помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников профильной организации. Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них;

размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

#### *Особенности учебно-методического обеспечения практики*

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

#### *Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации*

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

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

**11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики**

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

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления и  
международных отношений

*(наименование ф.та, полностью)*

  
*(подпись, инициалы, фамилия)*

Минакова И.В.

« 01 » 03 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная технологическая практика

*(наименование вида и типа практики)*

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

*(шифр с наименованием направления подготовки (специальности))*

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве  
продуктов питания»

*(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 по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041;

– учебным планом ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренным Ученым советом университета (протокол № 7 «28» 02 2022 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «01» 03 2022 г., протокол № 12.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.

Разработчик программы  
к.т.н., доцент \_\_\_\_\_ Защ Заикина М.А.

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г. Макаровская В.Г.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры ТТ и ТТ технологий №11 от 16.02.2023г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А. Пьяникова Э.А.  
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №     «   » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_

(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 учебной технологической практики является получение первичных профессиональных умений и навыков в области производства продуктов питания, а так же закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

## **1.2. Задачи практики**

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

2. Освоение проблемных производственных ситуаций и задач.

3. Совершенствование навыков организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья.

3. Совершенствование навыков подготовки, представления и защиты информационных, аналитических и отчетных документов по результатам профессиональной деятельности и практики.

4. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

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

*Вид практики* – учебная.

*Тип практики* – технологическая.

*Способ проведения практики* – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска).

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 производства продуктов питания и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: АПК Курской области, на кафедре 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 содер-



жанию 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 поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК - 1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	<b>Знать:</b> способы анализа задач, выделяя ее базовые составляющие <b>Уметь:</b> анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие <b>Владеть:</b> методами постановки задач
		УК - 1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	<b>Знать:</b> способы ранжирования информации <b>Уметь:</b> ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи <b>Владеть:</b> навыками определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленных задач
		УК - 1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	<b>Знать:</b> способы поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Уметь:</b> осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов <b>Владеть:</b> <i>навыками</i> поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов

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-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК - 6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	<p><b>Знать:</b> основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p><b>Уметь:</b> применять инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p><b>Владеть:</b> инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p>
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК - 8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	<p><b>Знать:</b> факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p><b>Владеть :</b> навыками анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p>
		УК - 8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой дея-	<p><b>Знать:</b> опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья</p>

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, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		тельности	<p><b>Уметь:</b> идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеть:</b> навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья</p>
		УК - 8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	<p><b>Знать:</b> основные проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p> <p><b>Уметь:</b> выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p> <p><b>Владеть:</b> навыками выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>
		УК - 8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	<p><b>Знать:</b> правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p><b>Уметь:</b> разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p><b>Владеть:</b> правилами поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>
ОПК -1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профес-	ОПК-1.1 Ориентируется в современных информационных технологиях	<p><b>Знать:</b> современные информационные технологии</p> <p><b>Уметь:</b> ориентироваться в современных информационных технологиях</p> <p><b>Владеть:</b> современными инфор-</p>

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, соотношенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
	сиональной деятельности	ОПК-1.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	<p>мационными технологиями</p> <p><b>Знать:</b> современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства</p> <p><b>Уметь:</b> использовать в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства</p> <p><b>Владеть:</b> современными информационно-коммуникационными технологиями и программными средствами в повседневной практике</p>
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Обладает специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов	<p><b>Знать:</b> биохимические и микробиологические процессы при производстве и хранении пищевых продуктов</p> <p><b>Уметь:</b> использовать в практической деятельности специализированные знания биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов</p> <p><b>Владеть:</b> специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов</p>

### 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

Учебная технологическая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Практика проходит на 2 курсе в 4 семестре.

Объем учебной технологической практики, установленный учебным планом, – 3 зачетные единицы, продолжительность – 2 недели (108 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 24 часа (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 84 часа (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.	2
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	81
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания из растительного сырья.	45

		Изучение нормативных правовых актов профильной организации производству продуктов питания из растительного сырья (Устав, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).	
2.2	Практическая подготовка обучающихся ( <i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i> )	<p>Самостоятельное изучение ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений).</i></p> <p>Самостоятельная обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i></p> <p>Представление результатов анализа руководителю практики от организации</p> <p>Изучение техники безопасности на рабочем месте и охрана труда; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению уровня безопасности предприятия.</i></p> <p>Изучение современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств, применяемых на предприятии. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению уровня безопасно-</i></p>	36

		<p><i>сти предприятия.</i></p> <p>Изучение основных методов исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i></p> <p>Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное изучение приборов и аппаратуры, применяемых в лабораториях предприятия.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i></p> <p>Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное проведение анализа биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i></p> <p>Представление результатов анализа руководителю практики от организации.</p>	
3	Заключительный этап	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике.</p> <p>Подготовка графических материалов для отчета.</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	25

## 5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении учебной технологической практики:

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

Структура отчета о учебной технологической практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.
  - Организационно – технологическая характеристика предприятия.
  - Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.
  - Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.
  - Правила поведения сотрудников при ЧС.
  - Современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства, применяемые на предприятии.
  - Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.
  - Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.
  - Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии».
- 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 6) Список использованной литературы и источников.
- 7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

- ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.
- ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;
- ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;
- ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;
- ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;
- ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;
- ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описа-



ние 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-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	Дисперсные пищевые системы Учебная технологическая практика	Основы технического регулирования в пищевой индустрии Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УК-1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Учебная технологическая практика	Патентование и защита интеллектуальной собственности Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов	Учебная технологическая практика	Патентование и защита интеллектуальной собственности	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания
УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры Учебная технологическая практика		
УК-8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных	Безопасность жизнедеятельности Учебная технологическая практика	Производственная организационно-управленческая практика	

и социальных явлений)		
УК-8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Безопасность жизнедеятельности Учебная технологическая практика	Производственная организационно-управленческая практика
УК-8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	Безопасность жизнедеятельности Учебная технологическая практика	Производственная организационно-управленческая практика Организация, технология и проектирование предприятий отрасли
УК-8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	Безопасность жизнедеятельности Учебная технологическая практика	Производственная организационно-управленческая практика
ОПК-1.1 Ориентируется в современных информационных технологиях	Информатика Информационные системы производства продуктов питания Учебная технологическая практика	Патентование и защита интеллектуальной собственности
ОПК-1.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	Информационные системы производства продуктов питания Учебная технологическая практика	
ОПК-2.1 Обладает специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов	Пищевая химия и биохимия Пищевая микробиология	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

## 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 уро- вень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5

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/ начальный, основной	<p>УК - 1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие</p> <p>УК - 1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p> <p>УК - 1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов.</p>	<p><b>Знать:</b> Поверхностные знания основных: - способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие; - способов ранжирования информации; - способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p><b>Уметь:</b> Испытывает затруднения при: - анализе поставленных задач и выделении базовых составляющих; - ранжировании информации, требуемой для решения поставленной задачи; - осуществлении поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов</p> <p><b>Владеть:</b> Слабо владеет навыками: - постановки задач; - определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленных задач; - поиска информации для решения поставленных задач по различным типам</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных: - способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие; - способов ранжирования информации; - способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p><b>Уметь:</b> Способен: - анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие; - ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи; - осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p><b>Владеть:</b> Основными навыками: - постановки задач; - определения и ранжирования информации, тре-</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания основных: - способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие; - способов ранжирования информации; - способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p><b>Уметь:</b> Способен самостоятельно: - анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие; - ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи; - осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p><b>Владеть:</b> Развитыми навыками - постановки задач; - определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленных за-</p>

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 уро- вень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		запросов.	буемой для реше- ния поставленных задач; - поиска инфор- мации для реше- ния поставленных задач по различ- ным типам запро- сов.	дач; - поиска информа- ции для решения поставленных за- дач по различным типам запросов.
УК-6 / началь- ный	УК - 6.3 Ис- пользует ос- новные воз- можности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализа- ции собствен- ных потреб- ностей с уче- том личност- ных возмож- ностей, вре- менной пер- спективы раз- вития дея- тельности и требований рынка труда	<b>Знать:</b> Фрагментарные зна- ния инструментов непрерывного обра- зования (образова- ния в течение всей жизни) для реализа- ции собственных по- требностей с учетом личностных возмож- ностей, временной перспективы разви- тия деятельности и требований рынка труда <b>Уметь:</b> Сформированное умение применять инструменты непре- рывного образования (образования в тече- ние всей жизни) для реализации соб- ственных потребно- стей с учетом лич- ностных возможно- стей. <b>Владеть:</b> Навыками непре- рывного образования (образования в тече- ние всей жизни) для реализации соб- ственных потребно- стей с учетом лич-	<b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробе- лы знания ин- струментов не- прерывного обра- зования (образо- вания в течение всей жизни) для реализации соб- ственных потреб- ностей с учетом личностных воз- можностей, вре- менной перспек- тивы развития де- ятельности и тре- бований рынка труда <b>Уметь:</b> Сформированное умение самостоя- тельно применять инструменты не- прерывного обра- зования (образо- вания в течение всей жизни) для реализации соб- ственных потреб- ностей с учетом личностных воз- можностей. <b>Владеть:</b>	<b>Знать:</b> Глубокие знания основных возмож- ностей и инстру- менты непрерывно- го образования (об- разования в тече- ние всей жизни) для реализации собственных по- требностей с уче- том личностных возможностей, временной пер- спективы развития деятельности и требований рынка труда <b>Уметь:</b> Сформированное умение самостоя- тельно применять инструменты не- прерывного обра- зования (образова- ния в течение всей жизни) для реали- зации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной пер- спективы развития деятельности и требований рынка

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
		ностных возможностей.	Постоянно занимается непрерывным образованием (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	труда. <b>Владеть:</b> Демонстрирует высокий уровень владения инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.
УК-8 / начальный, основной	<p>УК - 8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>УК - 8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой</p>	<p><b>Знать:</b> Поверхностные знания: - факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - основных проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - правил поведения</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания: - факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - основных проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания: - факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - основных проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятий по</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>деятельности</p> <p>УК - 8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p> <p>УК - 8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p>	<p>при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> Испытывает затруднения при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализе факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</li> <li>- идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- выявлении проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</li> <li>- разъяснении правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b> элементарными навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа факторов</li> </ul>	<p>нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b> Способен самостоятельно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</li> <li>- идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</li> </ul> <p>с нарушениями</p>	<p>предотвращению чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b> Способен самостоятельно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</li> <li>- идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</li> </ul> <p>предлагать меро-</p>

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
		<p>вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</li> <li>- оказания первой помощи.</li> </ul>	<p>техники безопасности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <p>основными навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</li> <li>- идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</li> <li>- использования</li> </ul>	<p>приятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <p>Уверенно владеет навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений);</li> <li>- идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте;</li> <li>- использования</li> </ul>

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 уро- вень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			<p>техники безопасности на рабочем месте;</p> <p>- использования правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи.</p>	<p>правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи.</p>
ОПК -1 / начальный, ос- новной	<p>ОПК-1.1 Ориентируется в современных информационных технологиях</p> <p>ОПК-1.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства</p>	<p><b>Знать:</b> Поверхностные знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.</p> <p><b>Уметь:</b> Испытывает затруднения при использовании современных информационно-коммуникационные технологии и программные средства.</p> <p><b>Владеть:</b> Слабо владеет навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.</p> <p><b>Уметь:</b> Способен применить современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства.</p> <p><b>Владеть:</b> Основными навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.</p> <p><b>Уметь:</b> Способен самостоятельно применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства.</p> <p><b>Владеть:</b> Уверенно применяет современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства.</p>



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 уро- вень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ОПК-2 / начальный, ос- новной	ОПК-2.1 Об- ладает специ- ализирован- ными знания- ми биохими- ческих и мик- робиологиче- ских процес- сов при про- изводстве и хранении пи- щевых про- дуктов	<b>Знать:</b> Поверхностные зна- ния биохимических и микробиологиче- ских процессов при производстве и хра- нении пищевых про- дуктов <b>Уметь:</b> Испытывает затруд- нения при использо- вании в практиче- ской деятельности специализированные знания биохимиче- ских и микробиоло- гических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов <b>Владеть:</b> Слабо владеет навы- ками специализиро- ванными знаниями биохимических и микробиологических процессов при про- изводстве и хране- нии пищевых про- дуктов	<b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробле- мы знания биохи- мических и мик- робиологических процессов при производстве и хранении пище- вых продуктов <b>Уметь:</b> Способен приме- нять знания био- химических и микробиологиче- ских процессы при производстве и хранении пище- вых продуктов <b>Владеть:</b> Основными навы- ками применения знаний биохими- ческих и микро- биологических процессов при производстве и хранении пище- вых продуктов	<b>Знать:</b> Глубокие знания биохимических и микробиологиче- ских процессов при производстве и хранении пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> Способен самосто- ятельно применять знания биохимиче- ских и микробио- логических процес- сы при производ- стве и хранении пищевых продук- тов. <b>Владеть:</b> Уверенно применя- ет знания биохими- ческих и микро- биологических процессов при про- изводстве и хране- нии пищевых про- дуктов

### 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 компе- тенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
---	---

название этапа из п.6.1)	
УК-1 / начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Проведите анализ ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья.</i></p> <p>Разделы отчета по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Организационно – технологическая характеристика предприятия.</i></li> <li>- <i>Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.</i></li> </ul> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
УК- 6/ начальный	<p>Дневник практики.</p> <p>Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Отчет о практике.</p>
УК-8 / начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Разделы отчета по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.</i></li> <li>- <i>Правила поведения сотрудников при ЧС.</i></li> </ul> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p>
ОПК -1 / начальный, основной завершающий	<p>Отчет о практике.</p> <p>Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Проведите обработку и систематизацию полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий.</i></p> <p>Раздел отчета о практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Изучение современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств, применяемых на предприятии.</i></li> </ul> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ОПК-2 / начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Изучите приборы и аппаратуру, применяемую в лабораториях предприятия.</i></p> <p>Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Днев-</p>

	<p>нике практики, в п.1.4 задания студенту):  <i>Проведите анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</i>  Дневник практики.  Отчет о практике.  Разделы отчета по практике:  - <i>Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</i>  - <i>Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья.</i>  - <i>Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии».</i>  Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).  Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
--	---

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за учебной технологической практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

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

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

Таблица 6.4.1 – Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1

		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики, в том числе на вопросы о практической подготовке (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов,	4

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

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:

4. 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](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=278882)

5. Боярский, М. В. Планирование и организация эксперимента [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. В. Боярский, Э. А. Анисимов ; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола : ПГТУ, 2015.

– 168 с. – Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437056>

6. 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. Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств : учебное пособие / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 352 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=64153> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

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

7. 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.

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

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

Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ.ред. И. А. Дубровина. – 4-е изд. – М. : Дашков и К°, 2018. – 228 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496103>

10. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 520 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453422>

#### **Перечень методических указаний**

1. Методические указания по прохождению практики бакалавров направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 48 с. - Текст : электронный.

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. <http://www.consultant.ru/> – справочно-правовая система Консультант Плюс;
2. <http://www.consultant.ru/> - справочно-правовая система КонсультантПлюс;
3. [www.gost.ru](http://www.gost.ru),
4. [www.complexdoc.ru](http://www.complexdoc.ru),

5. [www.quality.eup.ru](http://www.quality.eup.ru),
6. [www.iqlib.ru](http://www.iqlib.ru), <http://elibrary.ru/>, <http://window.edu.ru/>,
7. [www.ebiblioteka.ru](http://www.ebiblioteka.ru), <http://www.knigafund.ru/>, <http://www.twirpx.com/>,  
<http://www.foodprom.ru/>.

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

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

## **9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

*Для проведения практики* используется технологическое и производственное оборудование конкретной профильной организации, на базе которой она проводится:

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

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

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

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

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.
2. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMD - T2330/14"/1024Mb/160Gb/ сумка/проектор inFocus IN24+ .
3. Экран мобильный Draper Diplomat 60x60

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

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

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

### *Определение места практики*

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

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

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

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

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

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

– для инвалидов по слуху-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 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 руководите-



лями практики.

*Особенности учебно-методического обеспечения практики*

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

*Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации*

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

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

## 11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

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