

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 19.07.2023 13:57:28

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d875b778cd0129a5ee300e701f9be543eaf1d1e65a


МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

декан факультета

государственного управления и
международных отношений

 И.В. Минакова

«19» 06 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная технологическая практика

(наименование вида и типа практики)

ОПОПВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(шифр с наименованием направления подготовки (специальности))

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

(наименование направленности (профиля) или специализации)

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

Курск – 2021 г.


Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

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

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

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции» на заседании кафедры «Товароведения, технологии экспертизы товаров» «07» июня 2021г., протокол №7.

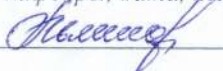
Зав. кафедрой  Пьяникова Э.А.

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

/Директор научной библиотеки  Макаровская В.Г.

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

протокол №12 от 01.03.2022 (наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой  Тюменова И.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной продукции», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» июня 2022 г., на заседании кафедры «Товароведения, технологии и экспертизы товаров».

(наименование кафедры, дата, номер протокола) протокол №11 от 16.06.2022

Зав. кафедрой  Тюменова И.А.

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 общепрофессиональных и универсальных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за учебной технологической практикой.
2. Поиск, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации.
3. Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности.
4. Изучение сырьевой и материально-технической базы производства продуктов питания животного происхождения (технологическое, вспомогательное и транспортное оборудование);
5. Ознакомление с основными этапами производства: прием сырья, стандартизацию и контроль качества продукции, работой службы ОПВК, осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов.
6. Изучение методики приборов для проведения исследований свойств сырья, заготовок и полуфабрикатов, и готовой продукции, для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения

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

Вид практики – учебная

Тип практики - технологическая

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

Практика проводится в учебных лабораториях кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров.

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 содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

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

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	Знать: способы анализа задач, выделяя ее базовые составляющие Уметь: анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие Владеть (или Иметь опыт деятельности): методами постановки задач
		УК-1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Знать: способы ранжирования информации Уметь: ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленных задач
		УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи	Знать: способы поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов Уметь: осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения,	УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ	Знать: план-график реализации проекта в целом и выбирать оптимальный способ решения поставленных задач Уметь: определять круг

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
	исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	решения поставленных задач	задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения Владеть (или Иметь опыт деятельности): оптимальными способами решения поставленных задач
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях	Знать: особенности деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации Уметь: представить свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях Владеть (или Иметь опыт деятельности): устной и письменной речью на государственном языке РФ
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	Знать: 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 Уметь: 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 Владеть (или Иметь опыт деятельности): инструментами непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Ориентируется в современных информационных технологиях	Знать: современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства Уметь: использовать в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства Владеть (или Иметь опыт деятельности): современными информационно-коммуникационными технологиями и программными средствами в повседневной практике
		ОПК-1.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	Знать: информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания Уметь: использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): современными информационно-коммуникационными технологиями и программными средствами в повседневной практике
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Применяет методы в области микробиологии и биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продуктов питания	Знать: биохимические и микробиологические процессы при производстве и хранении пищевых продуктов Уметь: использовать в практической деятельности специализированные знания биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			пищевых продуктов Владеть (или Иметь опыт деятельности): специализированными знаниями биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	Знать: особенности эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Уметь: осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление и проектирование производственных систем молочной и мясной индустрии». Практика проходит на 2 курсе в 4 семестре.

Объем учебной технологической практики, установленный учебным планом – 9 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (324 часа).

4 Содержание практики

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

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 72 часа (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 252 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.	6
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	282
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	102

		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания животного происхождения.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации в сфере производства продуктов питания животного происхождения.	
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.</p> <p><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.</p> <p><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 современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств, применяемых на предприятии.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению уровня безопасности предприятия.</i></p> <p>Изучение основных методов исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i></p> <p>Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p> <p>Самостоятельное изучение приборов и аппаратуры, применяемых в лабораториях предприятия.</p>	180

		<p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i> Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p> <p>Самостоятельное проведение анализа биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i> 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>	36

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении учебной технологической практики:

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

Структура отчета о учебной технологической практике:

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

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

5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.

6) Список использованной литературы и источников.

7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

– ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.

– ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;

– ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;

– ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;

– ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;

– ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;

– ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;

– ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования.

– СТУ 04.02.030-2015 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению».

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие	Философия. История.	Методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции. Учебная технологическая практика.	Производственная преддипломная практика
УК-1.2 Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Информатика. Безопасность жизнедеятельности.	Основы технического регулирования в пищевой промышленности.	Патентование и защита интеллектуальной собственности
УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи	Органическая химия. Иностранный язык.	Производственные системы обеспечения качества продуктов питания Производственная организационно-управленческая практика	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач	Технология приготовления пищи.	Управление проектами в области производства продуктов питания	Организация, технология и проектирование предприятий по переработке продуктов животного происхождения. Производственная преддипломная практика.
УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях	Иностранный язык. Русский язык и деловое общение.	Учебная технологическая практика.	Управление взаимоотношениями с потребителями на предприятии.
УК-6.3	Введение в направление	Учебная технологическая	Выполнение, подготовка к

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	подготовки и планирование профессиональной карьеры	практика.	процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.1 Ориентируется в современных информационных технологиях	Информатика.	Информационные системы производства продуктов питания.	Патентование и защита интеллектуальной собственности
ОПК-1.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	Информатика	Информационные системы производства продуктов питания.	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы. Производственная преддипломная практика.
ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	История развития пищевой промышленности. История науки и техники. Технология производства и переработки молока.	Процессы и аппараты пищевых производств. Технологическое оборудование молочного и мясного производства. Производственная организационно-управленческая практика	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ начальный, основной, завершающий	<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>Знать: 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>Уметь: 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>Знать: 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>Уметь: 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>Знать: 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>Уметь: 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>Владеть:</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>Владеть (или Иметь опыт деятельности): Слабо владеет навыками: - постановки задач; - определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленных задач; - поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p>	<p>Владеть: Основными навыками: - постановки задач; - определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленных задач; - поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p>	<p>Основными навыками: - постановки задач; - определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленных задач; - поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p>
УК-2 начальный, основной, завершающий	УК-2.3 Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач	<p>Знать: Поверхностные знания о способах реализации проекта и способах решения поставленных задач. Уметь: Сформированное умение реализации проекта. Владеть (или Иметь опыт деятельности): Слабо владеет навыками необходимыми для решения поставленных задач и реализации проекта.</p>	<p>Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о способах реализации проекта и способах решения поставленных задач. Уметь: Сформированное умение реализации проекта. Владеть (или Иметь опыт деятельности): Основными навыками необходимыми для решения поставленных задач и реализации проекта</p>	<p>Знать: Глубокие знания основных методов и приемов ранжирования и поиска информации. Уметь: Сформированное умение работать в составе коллективе ИТР, НТР. Владеть (или Иметь опыт деятельности): Развитыми навыками руководства небольшим коллективом ИТР, НТР.</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
УК-4 / начальный, основной, завершающий	УК-4.4 Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях	Знать: поверхностные знания особенностей деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации Уметь: сформированное умение представить свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях Владеть (или Иметь опыт деятельности): слабо владеет устной и письменной речью на государственном языке РФ	Знать: сформированные, но имеющие отдельные пробелы знания особенностей деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации Уметь: сформированное умение представить свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях Владеть (или Иметь опыт деятельности): основными навыками устной и письменной речью на государственном языке РФ	Знать: глубокие знания особенностей деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации Уметь: сформированное умение представить свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях Владеть (или Иметь опыт деятельности): развитыми навыками устной и письменной речью на государственном языке РФ
УК-6 / начальный, основной, завершающий	УК-6.3 Использует основные возможности и инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с	Знать: поверхностные знания возможностей и инструментов непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с	Знать: сформированные, но с отдельными пробелами знания возможностей и инструментов непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных	Знать: глубокие знания возможностей и инструментов непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей

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
	учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	учетом личностных возможностей Уметь: сформировано умение управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития Владеть (или Иметь опыт деятельности): слабо владеет временной перспективой развития деятельности и требований рынка труда	потребностей с учетом личностных возможностей Уметь: сформировано умение управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития Владеть (или Иметь опыт деятельности): владеет основами перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Уметь: сформировано умение управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития Владеть (или Иметь опыт деятельности): глубокими знаниями временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
ОПК-1/ начальный, основной, завершающий	ОПК-1.1 Ориентируется в современных информационных технологиях ОПК-1.2 Использует в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства	Знать: Поверхностные знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств. Уметь: Испытывает затруднения при использовании современных информационно-коммуникационные технологии и программные средства. Владеть: Слабо владеет навыками использования	Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств. Уметь: Способен применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства. Владеть: Основными	Знать: Глубокие знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств. Уметь: Способен самостоятельно применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства. Владеть: Уверенно применяет современные информационно-коммуникационные

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
		современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.	навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.	технологии и программные средства.
ОПК-2	ОПК-2.2 Применяет методы в области микробиологии и биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продуктов питания	Знать: поверхностные знания методов в области микробиологии и биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продуктов питания Уметь: сформировано умение применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Владеть (или Иметь опыт деятельности): слабо владеет ведением и совершенствованием технологического процесса и обеспечения безопасности продуктов питания	Знать: сформированы, но имеют некоторые пробелы знания методов в области микробиологии и биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продуктов питания Уметь: сформировано умение применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Владеть (или Иметь опыт деятельности): владеет ведением и совершенствованием технологического процесса и обеспечения безопасности продуктов питания	Знать: глубокие знания методов в области микробиологии и биохимии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продуктов питания Уметь: сформировано умение применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности Владеть (или Иметь опыт деятельности): владеет глубокими знаниями по ведению и совершенствованию технологического процесса и обеспечения безопасности продуктов питания
ОПК-3	ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического	Знать: поверхностные знания эксплуатации современного технологического	Знать: сформированы, но имеют некоторые пробелы знания по эксплуатации	Знать: сформированы глубокие знания по эксплуатации современного

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
	оборудования и приборов в области производства продуктов питания	оборудования и приборов в области производства продуктов питания Уметь: сформировано умение осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): поверхностные знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Уметь: сформировано умение осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): владеет знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Уметь: сформировано умение осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): владеет глубокими знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

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

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
--	---

<i>этапа из п.б.1)</i>	
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 животного сырья.</i></p> <p>Разделы отчета по практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Организационно – технологическая характеристика предприятия.</i> - <i>Изучение ассортимента продукции, вырабатываемого на предприятии.</i> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
УК-2 начальный	<p>Дневник практики.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
УК-4 / начальный, основной, завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Разделы отчета по практике:</p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p>
УК-6 / начальный	<p>Дневник практики.</p> <p>Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.</p> <p>Отчет 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"> - <i>Изучение современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств, применяемых на предприятии.</i> <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</p>

	<p>особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Проведите анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</i> Дневник практики. Отчет о практике. Разделы отчета по практике: - <i>Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</i> - <i>Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из животного сырья.</i> - <i>Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии».</i> Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ОПК-3/ начальный, основной, завершающий	<p>Дневник практики. Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Разработайте рекомендации по повышению уровня эксплуатации технологического оборудования и приборов.</i> Отчет о практике. Разделы отчета по практике: <i>Краткосрочный и долгосрочный прогноз развития предприятия.</i> Графические материалы к отчету. 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	Достижение цели и выполнение задач	1

10 баллов		практики в полном объеме	
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики, в том числе на вопросы о практической подготовке (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов,	4

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

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

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

Основная литература:

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

Дополнительная литература:

3. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. ГОСТ7.32-91(ИСО5966-82) [Текст].-Изд.офиц.-М.: Изд-во стандартов, 1991.-18с.
4. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе [Текст]: структура и правила оформления. - Изд. офиц. – Минск: Изд-востандартов,2002. – 15с.
5. Научные работы: Методика подготовки и оформления [Текст]/ сост.И.Н.Кузнецов. –Минск: Алмафея,1998.-272с.
6. Радаев, В.В. Как организовать и представить исследовательский проект [Текст]: 75 простых правил / В.В. Радаев.-М.:ГУВШЭ, ИНФРА-М, 2001. –203с.
7. Беляев, А.Г. Современные приборы и методы исследований в технологии продуктов питания [Текст]: учебное пособие: [предназначено студентам и магистрантам направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»] / А. Г. Беляев; Юго-Зап. гос. ун-т. – Курск:ЮЗГУ, 2016.-183с.

Перечень методических указаний

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

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

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

3. http://46.rospotrebnadzor.ru/federal_service -официальный сайт управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курской области (Роспотребнадзор).

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС«Университетская библиотека онлайн»-<http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary-<http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им.Б.Н.Ельцина-<http://www.prilib.ru>
4. Информационная система«Национальная электронная библиотека»-<http://изб.пф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ <http://library.kstu.kursk.ru> Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки(ЭБДРГБ)-<http://www.diss.rsl.ru>
2. БД«Polpred.comОбзорСМИ»-<http://polpred.com>
3. БДпериодики«EastView»-<http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных QuestelOrbit-<http://www.questel.com>
5. База данных WebofScience-<http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus <http://www.scopus.com> /Информационные справочные системы:
 1. Справочно-правовая система«КонсультантПлюс»-<http://www.consultant.ru/>
 2. Информационно-аналитическая система ScienceIndex – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

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

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

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

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

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

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации практики используются оборудование и технические средства обучения конкрет-

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

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

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

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

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

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

Определение места практики

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

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

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

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

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

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

- для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;
- для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;
- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения –

аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изме- ненных	замененны х	аннулированны х	новы х			