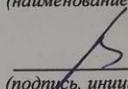


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минакова Ирина Вячеславна
Должность: декан ФГУиМО
Дата подписания: 29.07.2024 13:20:34
Уникальный программный ключ:
0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543aef112116b

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)

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«11» 03 2024 г., на заседании кафедры ТТч ИТ технологии №13 от 27.03.2024 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Александр Темникова Т.А.

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 _____

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 _____

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 | Знать: способы анализа задач, выделяя ее базовые составляющие Уметь: анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие Владеть: 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: навыками определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленных задач |
| | | УК - 1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов | 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: <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>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</p> <p>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</p> <p>Владеть: 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>Знать: факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>Уметь: анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>Владеть : 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- | Знать: опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья |

| 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 | Уметь: идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья Владеть: 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 | Знать: основные проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций Уметь: выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций Владеть: навыками выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте |
| | | УК - 8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях | Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях Уметь: разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях Владеть: правилами поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях |
| ОПК -1 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профес- | ОПК-1.1 Ориентируется в современных информационных технологиях | Знать: современные информационные технологии Уметь: ориентироваться в современных информационных технологиях Владеть: 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>Знать: современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства</p> <p>Уметь: использовать в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства</p> <p>Владеть: 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>Знать: биохимические и микробиологические процессы при производстве и хранении пищевых продуктов</p> <p>Уметь: использовать в практической деятельности специализированные знания биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов</p> <p>Владеть: 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),
- 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 индустрии | |
| 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 Патентоведение и защита интеллектуальной собственности | |
| УК-1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов | Учебная технологическая практика | Патентоведение 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.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/ началь- | УК - 1.1 Ана- | Знать: | Знать: | Знать: |

| 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 |
| 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"> - способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие; - способов ранжирования информации; - способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов. <p>Уметь:</p> <p>Испытывает затруднения при:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Владеть:</p> <p>Слабо владеет навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - постановки задач; - определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленных задач; - поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов. | <p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие; - способов ранжирования информации; - способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов. <p>Уметь:</p> <p>Способен:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Владеть:</p> <p>Основными навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - постановки задач; - определения и ранжирования информации, требуемой для реше- | <p>Глубокие знания основных:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие; - способов ранжирования информации; - способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов. <p>Уметь:</p> <p>Способен самостоятельно:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Владеть:</p> <p>Развитыми навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> - постановки задач; - определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленных за- |

| 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>Знать: 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>Уметь: Сформированное умение применять инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей.</p> <p>Владеть: Навыками непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможнос-</p> | <p>Знать: 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>Уметь: Сформированное умение самостоятельно применять инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей.</p> <p>Владеть: Постоянно зани-</p> | <p>Знать: 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>Уметь: 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 | Владеть: 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>Знать: Поверхностные знания: - факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - основных проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - правил поведения при возникновении</p> | <p>Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания: - факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - основных проблем, связанных с нарушениями</p> | <p>Знать: Глубокие знания: - факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - основных проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятий по предотвращению</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>Уметь: 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>Владеть: элементарными навыками: - анализа факторов вредного влияния на</p> | <p>техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи.</p> <p>Уметь: 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>Уметь: 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; - правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказания первой помощи, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях.</p> <p>Уметь: 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"> - идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - оказания первой помощи. | <p>ности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь. <p>Владеть: основными навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопас- | <p>вращению чрезвычайных ситуаций;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывать первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях. <p>Владеть: Уверенно владеет навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентификации опасных и вредных факторов в рамках производства продуктов питания из растительного сырья; - выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; - использования правил поведения |

| 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 |
| | | | 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, ос- новной | 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 современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств. | Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств. Уметь: Способен применить современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства. Владеть: Основными навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств. | 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 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 | Знать: Поверхностные зна- ния биохимических и микробиологиче- ских процессов при производстве и хра- нении пищевых про- дуктов Уметь: Испытывает затруд- нения при использо- вании в практиче- ской деятельности специализированные знания биохимиче- ских и микробиоло- гических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов Владеть: Слабо владеет навы- ками специализиро- ванными знаниями биохимических и микробиологических процессов при про- изводстве и хране- нии пищевых про- дуктов | Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания биохими- ческих и мик- робиологических процессов при производстве и хранении пище- вых продуктов Уметь: Способен приме- нять знания био- химических и микробиологиче- ских процессы при производстве и хранении пище- вых продуктов Владеть: Основными навы- ками применения знаний биохими- ческих и микро- биологических процессов при производстве и хранении пище- вых продуктов | Знать: Глубокие знания биохимических и микробиологиче- ских процессов при производстве и хранении пищевых продуктов. Уметь: Способен самосто- ятельно применять знания биохимиче- ских и микробио- логических процес- сы при производ- стве и хранении пищевых продук- тов. Владеть: 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"> - <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- 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"> - <i>Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.</i> - <i>Правила поведения сотрудников при ЧС.</i> <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"> - <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 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

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,

4. www.complexdoc.ru,
5. www.quality.eup.ru,
6. www.iqlib.ru/, <http://elibrary.ru/>, <http://window.edu.ru/>,
7. 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-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 |
|-----------------|----------------|------------|----------------|-------|---------------|------|--|
| | измененных | замененных | аннулированных | новых | | | |
| | | | | | | | |

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

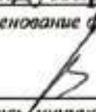
Юго-Западный государственный университет

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 _____ 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 № 7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры ТТч ТТ технологий №11 от 16.02.2022г.

Зав. кафедрой _____ Тяжельникова Т.А. (наименование кафедры, дата, номер протокола)
Тяжельникова Т.А.

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 «27» 03 20 24 г., на заседании кафедры ТТч ТТ технологий №13 от 27.03.2024г.

Зав. кафедрой _____ Тяжельникова Т.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 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 | Знать: способы анализа задач, выделяя ее базовые составляющие Уметь: анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие Владеть: 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: навыками определять и ранжировать информацию, требуемую для решения поставленных задач |
| | | УК - 1.3 Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи по различным типам запросов | 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: <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>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</p> <p>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</p> <p>Владеть: 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>Знать: факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>Уметь: анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)</p> <p>Владеть : 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>Знать: 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, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций |
|--|---|--|--|
| код компетенции | наименование компетенции | | |
| | | тельности | <p>Уметь: идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: 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>Знать: основные проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p> <p>Уметь: выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагать мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций</p> <p>Владеть: 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>Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p>Уметь: разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывать способы участия в восстановительных мероприятиях</p> <p>Владеть: 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>Знать: современные информационные технологии</p> <p>Уметь: ориентироваться в современных информационных технологиях</p> <p>Владеть: 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>Знать: современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства</p> <p>Уметь: использовать в повседневной практике современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства</p> <p>Владеть: 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>Знать: биохимические и микробиологические процессы при производстве и хранении пищевых продуктов</p> <p>Уметь: использовать в практической деятельности специализированные знания биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов</p> <p>Владеть: 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),
- 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 уровень («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>Знать: Поверхностные знания основных: - способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие;</p> <p>- способов ранжирования информации;</p> <p>- способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p>Уметь: Испытывает затруднения при:</p> <p>- анализе поставленных задач и выделении базовых составляющих;</p> <p>- ранжировании информации, требуемой для решения поставленной задачи;</p> <p>- осуществлении поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов</p> <p>Владеть: Слабо владеет навыками:</p> <p>- постановки задач;</p> <p>- определения и ранжирования информации, требуемой для решения поставленных задач;</p> <p>- поиска информации для решения поставленных задач по различным типам</p> | <p>Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных:</p> <p>- способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие;</p> <p>- способов ранжирования информации;</p> <p>- способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p>Уметь: Способен:</p> <p>- анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие;</p> <p>- ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи;</p> <p>- осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p>Владеть: Основными навыками: - постановки задач;</p> <p>- определения и ранжирования информации, тре-</p> | <p>Знать: Глубокие знания основных:</p> <p>- способов анализа задач, выделяя ее базовые составляющие;</p> <p>- способов ранжирования информации;</p> <p>- способов поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p>Уметь: Способен самостоятельно:</p> <p>- анализировать поставленные задачи и выделять базовые составляющие;</p> <p>- ранжировать информацию, требуемую для решения поставленной задачи;</p> <p>- осуществлять поиск информации для решения поставленных задач по различным типам запросов.</p> <p>Владеть: Развитыми навыками - постановки задач;</p> <p>- 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 уровень (хорошо) | Высокий уровень («отлично») |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| | | запросов. | буемой для решения поставленных задач; - поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов. | дач; - поиска информации для решения поставленных задач по различным типам запросов. |
| УК-6 / начальный | 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: 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 Уметь: Сформированное умение применять инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей. Владеть: Навыками непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом лич- | Знать: 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 Уметь: Сформированное умение самостоятельно применять инструменты непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей. Владеть: | Знать: 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 Уметь: 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 |

| 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 |
| | | ностных возможно- стей. | Постоянно зани- мается непрерыв- ным образовани- ем (образования в течение всей жиз- ни) для реализа- ции собственных потребностей с учетом личност- ных возможно- стей, временной перспективы раз- вития деятельно- сти и требований рынка труда | труда. Владеть: Демонстрирует вы- сокий уровень вла- дения инструмен- тами непрерывного образования (обра- зования в течение всей жизни) для реализации соб- ственных потреб- ностей с учетом личностных воз- можностей, вре- менной перспекти- вы развития дея- тельности и требо- ваний рынка труда. |
| УК-8 / началь- ный, основной | УК - 8.1 Ана- лизирует фак- торы вредно- го влияния на жизнедея- тельность элементов среды обита- ния (техниче- ских средств, технологиче- ских процес- сов, материа- лов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) УК - 8.2 Идентифици- рует опасные и вредные факторы в рамках осу- ществляемой | Знать: Поверхностные зна- ния: - факторов вредного влияния на жизнеде- ятельность элемен- тов среды обитания (технических средств, технологи- ческих процессов, материалов, зданий и сооружений, при- родных и социаль- ных явлений); - опасных и вредных факторов в рамках производства про- дуктов питания из растительного сы- рья; - основных проблем, связанных с наруше- ниями техники без- опасности на рабо- чем месте; - правил поведения | Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания: - факторов вред- ного влияния на жизнедеятель- ность элементов среды обитания (технических средств, технологи- ческих процес- сов, материалов, зданий и сооруже- ний, природных и социальных явлений); - опасных и вред- ных факторов в рамках производ- ства продуктов питания из расти- тельного сырья; - основных про- блем, связанных с нарушениями тех- ники безопасности на рабочем месте; - основных про- блем, связанных с | Знать: Глубокие знания: - факторов вредно- го влияния на жиз- недеятельность элементов среды обитания (техниче- ских средств, тех- нологических про- цессов, материалов, зданий и сооруже- ний, природных и социальных явле- ний); - опасных и вред- ных факторов в рамках производ- ства продуктов пи- тания из расти- тельного сырья; - основных про- блем, связанных с нарушениями тех- ники безопасности на рабочем месте; мероприятий по |

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

| 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>Знать: Поверхностные знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.</p> <p>Уметь: Испытывает затруднения при использовании современных информационно-коммуникационные технологии и программные средства.</p> <p>Владеть: Слабо владеет навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.</p> | <p>Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.</p> <p>Уметь: Способен применить современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства.</p> <p>Владеть: Основными навыками использования современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.</p> | <p>Знать: Глубокие знания современных информационно-коммуникационных технологий и программных средств.</p> <p>Уметь: Способен самостоятельно применять современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства.</p> <p>Владеть: 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 | Знать: Поверхностные зна- ния биохимических и микробиологиче- ских процессов при производстве и хра- нении пищевых про- дуктов Уметь: Испытывает затруд- нения при использо- вании в практиче- ской деятельности специализированные знания биохимиче- ских и микробиоло- гических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов Владеть: Слабо владеет навы- ками специализиро- ванными знаниями биохимических и микробиологических процессов при про- изводстве и хране- нии пищевых про- дуктов | Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания биохими- ческих и мик- робиологических процессов при производстве и хранении пище- вых продуктов Уметь: Способен приме- нять знания био- химических и микробиологиче- ских процессы при производстве и хранении пище- вых продуктов Владеть: Основными навы- ками применения знаний биохими- ческих и микро- биологических процессов при производстве и хранении пище- вых продуктов | Знать: Глубокие знания биохимических и микробиологиче- ских процессов при производстве и хранении пищевых продуктов. Уметь: Способен самосто- ятельно применять знания биохимиче- ских и микробио- логических процес- сы при производ- стве и хранении пищевых продук- тов. Владеть: 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"> - <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- 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"> - <i>Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятии.</i> - <i>Правила поведения сотрудников при ЧС.</i> <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"> - <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 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

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. Пашенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий [Текст] : учебное пособие / Л. П. Пашенко, 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,
4. www.complexdoc.ru,

5. www.quality.eup.ru,
6. www.iqlib.ru, <http://elibrary.ru/>, <http://window.edu.ru/>,
7. 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 | | | |
| | | | | | | | |