

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФБФМО

Дата подписания: 15.02.2024 11:43:32

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c05ba4cd5d8730770c00125a5ee30c701f90c545eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе практики

«По получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»

Цель практики – приобретение профессиональных навыков и умений по специальности, необходимых для последующей деятельности, проведение научно-исследовательской работы в области выбранного направления подготовки, продукты питания животного происхождения, направленности «Технология производства мясных и молочных продуктов».

Задачи практики

- формирование общекультурных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закреплённых учебным планом за практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности;
- поиск, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации;
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности.
- изучение сырьевой и материально-технической базы производства продуктов питания животного происхождения (технологическое, вспомогательное и транспортное оборудование);
- ознакомление с основными этапами производства: прием сырья, стандартизацию и контроль качества продукции, работой службы ОПВК.
- изучение методик и приборов для проведения исследований свойств сырья, заготовок и полуфабрикатов, и готовой продукции, для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения.

Компетенции, формируемые в результате освоения практики

ПК- 12- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям

ПК- 13 - владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

ПК-16 - способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам

ПК-18 - способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков

ПК-19- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений

ПК-21 - готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

ПК-22 - способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий

ПК-24 - способностью организовывать работу структурного подразделения

Разделы практики

Подготовительный этап (решение организационных вопросов: знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; получение заданий

от руководителя практики от университета; информация о требованиях к отчетным документам по практике; первичный инструктаж по технике безопасности.

Основной этап (знакомство с оборудованием научно-исследовательских лабораторий кафедры ТТиЭТ ЮЗГУ, планом выполнения заданий на кафедре ТТиЭТ ЮЗГУ, изучение нормативно-технической документации и организации-базы практики, формулирование цели, задач исследования, разработка общей схемы исследований, сопоставимой с целями, задачами, ожидаемыми результатами, определение объекта и методов исследования, обзор существующих методов, средств, научно-обоснованных подходов, теоретических данных, литературных источников, технической документации при исследовании качества продуктов питания животного происхождения; выбор методов (методик) проведения исследований, определение необходимого оборудования (технологического, аналитического, химических реактивов и материалов и т.д.) для проведения исследований, изучение инструкций по эксплуатации технологического и лабораторного оборудования, организация и выполнение экспериментов по исследованию качественных показателей продуктов питания животного происхождения, исследование качества продуктов питания по органолептическим, микробиологическим, физико-химическим показателям.

Заключительный этап (оформление дневника практики, составление отчета о практике, представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации).

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета
государственного управления
и международных отношений
(наименование ф-та, полностью)

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

« 18 » 06 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная практика
(наименование вида практики)

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том
числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
(наименование типа практики)

направление подготовки (специальность) 19.03.03
(шифр согласно ФГОС)

Продукты питания животного происхождения
(наименование направления подготовки (специальности))

Технология производства мясных и молочных продуктов
(Наименование направленности (профиля) или специализации)

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

Курск – 2020

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

- федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. №211;

- учебным планом направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология производства мясных и молочных продуктов», одобренным Ученым советом университета (протокол № 7 «25» 02 2020г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «7» 06 2021г., протокол № 7

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ

Пьяникова

Э. А. Пьяникова

Разработчик программы,
к.с.-х.н., доцент

Калужских

А. Г. Калужских

Директор научной библиотеки

Маларовская

В. Г. Маларовская

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

 Э. А. Пьяникова

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

 Э. А. Пьяникова

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

 Э. А. Пьяникова

1 Цель и задачи практики. Вид, тип, способ и форма (-ы) ее проведения

1.1. Цель практики

Целью практики является получение первичных профессиональных умений и навыков при проведении входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, эксплуатация технологического оборудования пищевых предприятий, проведение научно-исследовательской работы в области выбранного направления подготовки, продукты питания животного происхождения, направленности «Технология производства мясных и молочных продуктов».

1.2. Задачи практики

1. Формирование общекультурных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закреплённых учебным планом за практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

2. Поиск, обработка, анализ и систематизация научно-технической информации.

3. Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности.

4. Изучение сырьевой и материально-технической базы производства продуктов питания животного происхождения (технологическое, вспомогательное и транспортное оборудование);

5. Ознакомление с основными этапами производства: прием сырья, стандартизацию и контроль качества продукции, работой службы ОПВК, осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов.

6. Изучение методик и приборов для проведения исследований свойств сырья, заготовок и полуфабрикатов, и готовой продукции, для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения

1.3. Вид, тип, способ и форма (-ы) ее проведения

Вид практики – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске).

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

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими, соответствует требованиям к содержанию практики, представленному в разделе 4 настоящей программы.

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

Форма проведения практики – дискретное проведение практик по видам их проведения.

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>		<i>Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)</i>
<i>Код компетенции</i>	<i>Содержание компетенции</i>	
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Знать: работы по рабочим профессиям
		Уметь: выполнять работы по рабочим профессиям
		Владеет: готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	Знать: информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		Уметь: применять информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
		Владеть: современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	Знать: производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
		Уметь: составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам

<i>Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>		<i>Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)</i>
<i>Код компетенции</i>	<i>Содержание компетенции</i>	
		Владеть: способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
ПК-18	способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков	Знать: организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
		Уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
		Владеть: способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков
ПК-19	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Знать: методы стандартизации и подготовки продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
		Уметь: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
		Владеть: готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		Уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах

<i>Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)</i>		<i>Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)</i>
<i>Код компетенции</i>	<i>Содержание компетенции</i>	
		жизнеобеспечения предприятия Владеть: готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Знать: принципы, методы и методики принятия управленческих решений
		Уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий
		Владеть: способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	Знать: работу структурного подразделения
		Уметь: организовывать работу структурного подразделения
		Владеть: способностью организовывать работу структурного подразделения

3 Место практики в структуре образовательной программы. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

В соответствии с учебным планом практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (Б2.У.1) входит в блок Б2 «Практики, в том числе практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности».

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является частью образовательной программы направления подготовки бакалавров. Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, направленный на формирование, закрепление, развитие практических умений, навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика тесно связана с ранее изученными дисциплинами и направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения

обучающимися видами профессиональной деятельности, установленными образовательной программой.

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится на 1,2-м курсах во 2,4-м семестрах.

Объем практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, установленной учебным планом, для дискретного проведения практик по периодам их проведения – 6 зачетных единиц, продолжительность – (216 часов), 4 недели по учебному плану.

4 Содержание практики

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики профильной организации, учреждения, являющегося 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.	178
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	178
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	

		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации.	
2.2	Практическая подготовка обучающихся <i>(непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)</i>	<p>Разработка общей схемы исследований, сопоставимой с целями, задачами, ожидаемыми результатами.</p> <p>Определение объекта и методов исследования.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга (или каких-либо измерений)*.</i></p> <p>Самостоятельная обработка и систематизация полученных данных с помощью профессиональных программных комплексов и информационных технологий.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных*.</i></p> <p>Представление результатов мониторинга руководителю практики от организации.</p> <p>Самостоятельное проведение анализа результатов проведенного мониторинга.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга*.</i></p> <p>Обзор существующих методов, средств, научно-обоснованных подходов,</p>	108

		<p>теоретических данных, литературных источников, технической документации при исследовании качества продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Выбор методов (методик) проведения исследований, определение необходимого оборудования (технологического, аналитического, химических реактивов и материалов и т.д.) для проведения исследований.</p> <p>Изучение инструкций по эксплуатации</p> <p>Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.</p>	
3	Заключительный этап	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике.</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	36

5 Формы отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной практики научно-исследовательской работы:

- дневник практики (https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php),
- отчет о практике.

Структура отчета о практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о учреждении, на котором проходила практика.

- 4) Основная часть отчета.

Знакомство с оборудованием научно-исследовательских лабораторий кафедры ТТиЭТ ЮЗГУ, планом выполнения практики на кафедре ТТиЭТ ЮЗГУ.

Ознакомление с техникой безопасности в лабораториях по исследованию качества и безопасности продуктов питания животного происхождения, инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики

Отражение полученных материалов в соответствии с планом основного этапа прохождения практики, определенных в таблице 4

- 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 6) Список использованной литературы и источников.
- 7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

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

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

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

- ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;
- ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;
- ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;
- ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования.
- СТУ 04.02.030-2017 «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 образовательной программы

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)	общая технология отрасли введение в технологию пищевого производства технология приготовления пищи	введение в технологию пищевого производства технология приготовления пищи практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	государственная итоговая аттестация
владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13)	информатика история развития пищевой промышленности в России		технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения технологические расчеты при производстве молочных и мясных продуктов научные основы применения холода в производстве загрязнители и технологические способы снижения их содержания

<p>способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16)</p>	<p>практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>экономика и управление производством практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>государственная итоговая аттестация</p>
<p>способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18)</p>	<p>практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>психология управления коллективом</p>	<p>государственная итоговая аттестация</p>
<p>способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19)</p>	<p>практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>экономика и управление производством практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>государственная итоговая аттестация</p>
<p>готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21)</p>	<p>безопасность жизнедеятельности экология практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>государственная итоговая аттестация</p>

способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22)	безопасность жизнедеятельности введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	экономика и управление производством основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	научно-исследовательская работа преддипломная практика государственная итоговая аттестация
способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24)	общая технология отрасли введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	психология практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	государственная итоговая аттестация

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	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5

Код компетенции/ этап <i>(указывается название этапа из п.б.1)</i>	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-12/ начальный, основной, завершающий	<p><i>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</i></p> <p><i>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i></p> <p><i>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</i></p>	<p>Знать: поверхностно знает работы по рабочим профессиям</p> <p>Уметь: испытывает затруднения по выполнению работ по рабочим профессиям</p> <p>Владеет: элементарными навыками выполнения работ по рабочим профессиям</p>	<p>Знать: сформированные знания работ по рабочим профессиям</p> <p>Уметь: выполнять работы по рабочим профессиям</p> <p>Владеет: основными навыками выполнения работ по рабочим профессиям</p>	<p>Знать: глубокие знания работ по рабочим профессиям</p> <p>Уметь: самостоятельно выполнять работы по рабочим профессиям</p> <p>Владеет: Готовностью самостоятельно выполнять работы по рабочим профессиям</p>

Код компетенции/ этап <i>(указывается название этапа из п. 6.1)</i>	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-13/ начальный, завершающий	<p><i>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 2. программы практики</i></p> <p><i>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i></p> <p><i>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</i></p>	<p>Знать: элементарные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p> <p>Уметь: испытывает затруднения в применении информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p>	<p>Знать: основные информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p> <p>Уметь: применять информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p>	<p>Знать: глубокие знания информационных технологий, сетевых компьютерных технологий и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p> <p>Уметь: самостоятельно применять информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительн о»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-18/ начальный, основной завершающий	<p>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</p>	<p>Знать: поверхностно знает организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков</p> <p>Уметь: испытывает затруднения при проведении организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков</p> <p>Владеть: элементарными навыками проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков</p>	<p>Знать: сформулированные знания по организационно-плановым расчетам по созданию (реорганизации) производственных участков</p> <p>Уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков</p> <p>Владеть: основными навыками проведения организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков</p>	<p>Знать: Глубокие знания по организационно-плановым расчетам по созданию (реорганизации) производственных участков</p> <p>Уметь: самостоятельно проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков</p> <p>Владеть: способностью самостоятельно проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков</p>
ПК-19/ начальный, основной завершающий	<p>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных</p>	<p>Знать: поверхностно знает методы стандартизации и подготовки продукции к проведению процедуры подтверждения</p>	<p>Знать: сформированные знания о методах стандартизации и подготовки продукции к проведению процедуры подтверждения</p>	<p>Знать: глубокие знания методов стандартизации и подготовки продукции к проведению процедуры подтверждения</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<i>в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</i>	соответствия Уметь: испытывает затруднения при выполнении работ по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия Владеть: элементарными навыками выполнения работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	соответствия Уметь: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия Владеть: основными навыками выполнения работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	соответствия Уметь: уверенно выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия Владеть: готовностью уверенно выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
ПК-21/ начальный, основной завершающий	<i>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3.Умение применять</i>	Знать: поверхностно знает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Уметь: выполнять элементарные меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения	Знать: сформированные знания мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Уметь: выполнять основные меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Владеть:	Знать: глубокие знания мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия Уметь: самостоятельно принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<i>знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</i>	я предприятия Владеть: элементарными навыками применения необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	основными навыками применения необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Владеть: готовностью самостоятельно принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-22 начальный, основной завершающий	<i>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</i>	Знать: поверхностно знает способы и приемы принятия управленческих решений с учетом производственных условий Уметь: испытывает затруднения при принятии управленческих решений с учетом производственных условий Владеть: элементарными навыками принятия управленческих решений с учетом производственных условий	Знать: сформированные знания о способах и приемах принятия управленческих решений с учетом производственных условий Уметь: самостоятельно принимает управленческие решения с учетом производственных условий Владеть: основными навыками принятия управленческих решений с учетом производственных условий	Знать: глубокие знания о способах и приемах принятия управленческих решений с учетом производственных условий Уметь: способен самостоятельно принимает управленческие решения с учетом производственных условий Владеть: уверенно владеет навыками принятия управленческих решений с учетом производственных условий

ПК-12/ начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Оценка руководителя практики от организации, о освоении работы в составе коллектива, команды, организации обучающегося.</p>
ПК-13/ начальный, завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Оценка руководителя практики от организации, о освоении и выполнении заданий практики, организации и самоорганизации обучающегося.</p> <p>Отчет о практике.</p>
ПК-16/ начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета о практике. Ознакомление с техникой безопасности в лабораториях по исследованию качества и безопасности продуктов питания животного происхождения, инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики.</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-18/ начальный, основной завершающий	<p>Отчет о практике.</p> <p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета по практике научно-исследовательской работе</p> <p>Раздел отчета по практике «Изучение принципа работы технологического оборудования для определения качественных показателей продуктов питания. Организация и выполнение исследований по определению органолептических, физико-химических и микробиологических исследований продуктов питания из растительного сырья».</p>
ПК-19/ начальный, основной завершающий	<p>Отчет о практике.</p> <p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета по практике научно-исследовательской работе</p> <p>Раздел отчета по практике «Изучение принципа работы технологического оборудования для определения качественных показателей продуктов питания. Организация и выполнение исследований по определению органолептических, физико-химических и микробиологических исследований продуктов питания из растительного сырья».</p>
ПК-21/ начальный, основной завершающий	<p>Отчет о практике.</p> <p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета по практике научно-исследовательской работе</p> <p>Раздел отчета по практике «Изучение принципа работы технологического оборудования для определения качественных показателей продуктов питания. Организация и выполнение исследований по определению органолептических, физико-химических и микробиологических исследований продуктов питания из растительного сырья».</p>
ПК-22/ начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Графические материалы к отчету.</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.</p>
ПК-24/ начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Графические материалы к отчету.</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на 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 практикой практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Промежуточная аттестация проводится во 2 и 4-м семестрах в форме зачета с оценкой. На зачет, обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в форме 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 и форм профессиональной деятельности	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	2
		Достаточность использованных источников	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов	4

Баллы, полученные обучающимся, суммируются, соотносятся с уровнем сформированности компетенций и затем переводятся в традиционные оценки.

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и традиционным 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. Боярский, М.В. Планирование и организация эксперимента: учебное пособие / М.В. Боярский, Э.А. Анисимов; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2015. - 168 с. /Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» - <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437056>

2. Боярский, М.В. Планирование и организация эксперимента: учебное пособие / М.В. Боярский, Э.А. Анисимов; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2015. - 168 с. /Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» - <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437056>

Дополнительная литература:

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

4. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. ГОСТ 7. 32-91 (ИСО 5966-82) [Текст] . - Изд. офиц. - М. : Изд-во стандартов, 1991. - 18 с.

5. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе [Текст] : структура и правила оформления. - Изд. офиц. - Минск : Изд-во стандартов, 2002. - 15 с.

6. Научные работы: Методика подготовки и оформления [Текст] / Сост. И. Н. Кузнецов. - Минск : Алмафея, 1998. - 272 с.

7. Радаев, В.В. Как организовать и представить исследовательский проект [Текст] : 75 простых правил / В. В. Радаев. - М. : ГУ ВШЭ, ИНФРА-М, 2001. - 203 с.

8. Беляев, А.Г. Современные приборы и методы исследований в технологии продуктов питания [Текст]: учебное пособие : / А. Г. Беляев ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : ЮЗГУ, 2016. - 183 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://www.fsvps.ru/> - официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор);

2. <http://rosпотребнадзор.ru/region/about.php> - официальный сайт управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);

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

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>

2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>

3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>

4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>

5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru> Современные

профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>

2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>

3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>

4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>

5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>

6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>

2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

3.

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

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 аналитическое оборудование конкретного предприятия (организации, учреждения), на базе которого она проводится. На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

- современных приборов и оборудования, позволяющих проводить анализ и контроль качества и безопасности сырья и пищевых продуктов (люминескопы, микроскопы биологические, рН-метры, спектрометры, спектрофотометры, вольтамперометры, хроматографы и т.п.);

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

1. Мультимедиа центр: ноутбук ASUSX50VLPMD-T2330/14"/1024Mb/160Gb/ сумка/проектор inFocusIN24+ .

2. Экран мобильный DraperDiplomat 60x60

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

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

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

Определение места практики

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

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

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

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

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

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

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

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

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