

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 11.07.2024 11:02:10

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd54873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе

«Преддипломная практика»

Цели практики целью проведения практики является закрепление и углубление знаний, полученных студентом в процессе освоения общенаучного и профессионального циклов дисциплин основной образовательной программы, и формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

Задачи практики:

- изучение технологической схемы производства;
- изучение научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере анализа и контроля пищевых продуктов;
- обучение организации системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

Компетенции, формируемые в результате прохождения практики

ОК-4 - способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-5 - способность к самоорганизации и самообразованию;

ПК-4 - способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-11 - готовность выполнить работы по рабочим профессиям;

ПК-12 - способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;

ПК-14 - готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;

ПК-15 - готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;

ПК-17 - способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-21 - способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;

ПК-22 - способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

Разделы практики

Изучение научно-технической информации, нормативно-правовых документов, отечественного и зарубежного опыта в сфере анализа и контроля качества продуктов питания.

Ознакомление с особенностями работы в производственной лаборатории пищевого предприятия.

Ознакомление с методиками, применяемыми в производстве для анализа и контроля качества.

Заполнение дневника практики и оформление отчета.

МИНОБРАЗОВАНИЯ 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 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика
(наименование вида практики)

Преддипломная практика
(наименование типа практики)

направление подготовки (специальность) 19.03.02
(цифр согласно ФГОС)

Продукты питания из растительного сырья
(наименование направления подготовки (специальности))

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(Наименование направленности (профиля) или специализации)

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

Курс – 2020

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

- федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. №211;

- учебным планом направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», одобренным Ученым советом университета (протокол № 30 от 20 17 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «7» 06 2018 г., протокол № 14.

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ

Э. А. Пьяникова

Э. А. Пьяникова

Разработчик программы,
к.т.н., доцент

М. А. Заикина

М.А. Заикина

Директор научной библиотеки

В. Г. Макаровская

В. Г. Макаровская

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «26» 03 20 18 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

ТТ и ЭТ №18 от 24.06.2022 г.
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

Э. А. Пьяникова

Э. А. Пьяникова

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» 03 20 19 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

от 24.06.2023 протокол №18
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

Э. А. Пьяникова

Э. А. Пьяникова

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «29» 03 20 19 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

от 27.03.2024 протокол №13
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

Э. А. Пьяникова

Э. А. Пьяникова

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

1.1. Цель практики

Целью преддипломной практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий в условиях реального производства, формирование объема исходных данных для написания выпускной квалификационной работы, а также поиск и изучение возможных методов обработки и анализа этого объема и полученных результатов. Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

1.2. Задачи практики

1. Формирование общекультурных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за преддипломной.

2. Освоение современных информационных технологий и профессиональных программных комплексов, применяемых в области 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.

5. Участие в проектировании и разработке или самостоятельной разработке новых технологий и технологических решений в сфере производства продуктов питания растительного происхождения.

6. Создание новых методик проведения исследований свойств сырья, заготовок и полуфабрикатов, и готовой продукции, для проведения контроля качества продуктов питания из растительного сырья.

7. Уметь на практике применять знания основ технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

8. Освоить базовые операции, научиться дублировать функции пекаря, кондитера, рабочего макаронного производства, технолога, проводить лабораторный анализ качества и безопасности продукции.

9. Уметь производить анализ и систематизацию технологических линий; использовать новейшие достижения технологии в области производства продуктов питания.

10. Освоить принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная.

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска). ФГОС ВО разрешает оба способа проведения данной практики, поэтому способ ее проведения устанавливается конкретно для каждого обучающего в зависимости от места расположения предприятия, организации, учреждения, в котором он проходит практику.

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 продуктов питания из растительного сырья, технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: в ФОИВ РФ, ФОИВ субъектов РФ и муниципальных образований, на кафедрах ТТиЭТ, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

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

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

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)		Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)
Код компетенции	Содержание компетенции	
ОК-4	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: - основные принципы работы в команде, толерантное восприятие социальных, этнических конфессиональных и культурных различий
		Уметь: - работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические конфессиональные и культурные различия
		Владеть: - способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные этнические, конфессиональные и культурные различия современного общества.
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию	Знать: - методы и приемы самоорганизации и самообразования при проведении научных работ и в про-

Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)		Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)
Код компетенции	Содержание компетенции	
		<p>цессе образования.</p> <p>Уметь: - проводить занятия с учетом самоорганизации и самообразования.</p> <p>Владеть: - комплексом навыков самоорганизации и самообразования при проведении занятий.</p>
ПК-4	способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	<p>Знать: - специализированные приемы и методы в области технологии продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: - на практике применять знания основ технологии производства продуктов питания из растительного сырья, осваивать профильные технологические дисциплины, применять знания, полученные при освоении профильных технологических дисциплин на практике</p> <p>Владеть: - способностью осуществлять основные технологические операции на высоком уровне</p>
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	<p>Знать: - основные категории нормативных документов по стандартизации; - нормативно-правовые документы в области деятельности; - основные требования, предъявляемые к продуктам питания из растительного сырья.</p> <p>Уметь: - пользоваться нормативной документацией в области деятельности; - составлять заявки на проведение сертификации услуг; - применять схемы сертификации услуг.</p> <p>Владеть: - навыками выбора нормативных документов при выполнении теоретических, расчетных и экспериментальных исследований; - навыками работы со стандартами в области деятельности; - навыками использования различных методов для выбора конкретного нормативного документа</p>
ПК-11	готовность выполнить работы по рабочим профессиям	<p>Знать: - основы производства, рецептуру и технологию кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий</p> <p>Уметь: - выполнять базовые операции дублировать функции пекаря, кондитера, рабочего макаронного производства, технолога, проводить лабораторный анализ качества и безопасности продукции</p> <p>Владеть: - навыками пекаря, кондитера, рабочего макаронного произ-</p>

Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)		Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)
Код компетенции	Содержание компетенции	
		водства, технолога, рабочего производственной лаборатории
ПК-12	способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Знать: - правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на высоком уровне
		Уметь: - применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии пожарной безопасности и охраны труда на высоком уровне
		Владеть: - приемами производственной санитарии, техники безопасности пожарной безопасности и охраны труда на высоком уровне
ПК-14	готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	Знать: - основные принципы проведения измерений и наблюдений, описания проводимых исследований; методы анализа результатов исследований; принципы написания отчетов и научных публикаций
		Уметь: - проводить измерения и наблюдения, описывать проводимые исследования; анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
		Владеть: - техникой проведения измерений и наблюдений, методами анализа результатов исследований, способностью к написанию отчетов и научных публикаций
ПК-15	готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	Знать: -алгоритм и методики производственных испытаний алгоритм и методики внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство
		Уметь: - проводить производственные испытания и внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство
		Владеть: - методами проведения производственных испытаний и способами внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство
ПК-17	способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных	Знать: - статистические методы обработки экспериментальных данных

Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)		Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)
Код компетенции	Содержание компетенции	
	риментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить обработку экспериментальных данных статистическими методами для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК -20	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные закономерности составления расчетов, понятия норм расхода сырья и выхода готовой продукции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить анализ и систематизацию технологических линий; использовать новейшие достижения технологии в области производства продуктов питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современными методами расчета производства продуктов питания, норм расхода сырья и выхода продукции
ПК-21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> способы защиты и принципы выбора рациональных способов защиты и порядок действий предприятия в чрезвычайных ситуациях. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> принципами выбора рациональных способов защиты в чрезвычайных ситуациях коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами применения правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности в практической деятельности на высоком уровне.

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 преддипломная практика (Б2.В.04) входит в блок Б2 «Практики».

Преддипломная практика 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.

Преддипломная практика проводится на 5-м курсе в 9-м семестре.

Объем преддипломной практики, установленной учебным планом, – 3 зачетные единицы, продолжительность – 2 недели по учебному плану (108 часов).

4 Содержание практики

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики 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 профиль-	70

		ной организации.	
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 предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья. Изучение организационно-производственной деятельности Изучение нормативных правовых актов по обеспечению работы предприятия пищевой промышленности	16
2.2	Практическая подготовка обучающихся (<i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i>)	Самостоятельное проведение анализа ассортимента, который вырабатывается на исследуемом предприятии. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга (или каких-либо измерений)*.</i> Самостоятельное изучение функциональных обязанностей персонала предприятия пищевой промышленности. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных*.</i>	54

		<p>Самостоятельный анализ технологий и оборудования, используемого на предприятии. Изучение возможных дефектов и мер по их устранению.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов подбора метод и средств оценки*</i>. Представление результатов анализа руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению эффективности работы предприятия. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления научно-обоснованных рецептур и технологии производств *</i>.</p> <p>Представление своих рекомендаций с обоснованием руководителю практики от организации.</p>	
3	Заключительный этап	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике.</p> <p>Подготовка графических материалов для отчета.</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	36

5 Формы отчетности по практике

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

- 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 производственной практики научно-исследовательской работы:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.

3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, организации, учреждении, на котором проходила практика.

4) Основная часть отчета.

- *Характеристика деятельности предприятия по производству продуктов питания растительного происхождения.*

- *Ознакомление с техникой безопасности, на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья. Инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики.*

- *Основные нормативные правовые акты по обеспечению деятельности предприятия. Санитарно-гигиеническое состояние предприятия.*

- *Функциональные обязанности персонала по производству продуктов питания из растительного сырья.*

- *Ассортимент продукции, производимый предприятием.*

- *Характеристика производства и оборудования. Характеристика производственной лаборатории (при наличии).*

- *Изучение дефектов, причины их возникновения и устранения.*

- *Внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.*

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

6) Список использованной литературы и источников.

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

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и содержание компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4)	Русский язык и культура речи Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Психология управления коллективом Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-5)	Математика Физика Органическая химия Основы общей и неорганической химии Прикладная механика Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья Технология приготовления пищи Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Пищевая микробиология Пищевая химия Технология приготовления пищи Патентование и защита интеллектуальной собственности Психология управления коллективом Научные основы рационального потребления продуктов питания Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

		<p>деятельности</p> <p>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	
<p>способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4)</p>	<p>Технология приготовления пищи</p> <p>Введение в технологию хлебопекарного производства</p> <p>Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Технология приготовления пищи</p> <p>Введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры</p> <p>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>Научно-исследовательская работа</p> <p>Преддипломная практика</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
<p>готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК - 8)</p>	<p>Правоведение</p>	<p>Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология</p> <p>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции</p> <p>Медико – биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов (специальные главы)</p> <p>Системы менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>Идентификация и фальсификация товаров</p>

<p>готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11)</p>	<p>Технология приготовления пищи Введение в технологию хлебопекарного производства 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</p>	<p>Технология приготовления пищи Введение в технологию хлебопекарного производства Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Научно-исследовательская работа Преддипломная практика</p>
<p>способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12)</p>	<p>Безопасность жизнедеятельности Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
<p>готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14)</p>	<p>Математика Физика Органическая химия Основы общей и неорганической химии Аналитическая химия и физико-химические методы анализа</p>	<p>Патентование и защита интеллектуальной собственности Дисперсные пищевые системы Пищевая биохимия Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе</p>	<p>Технико-химический контроль хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Научно-исследовательская работа Преддипломная практика Защита выпускной квалификационной работы, включая</p>

		технологическая практика)	подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15)	<p>Патентование и защита интеллектуальной собственности</p> <p>Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного кондитерского и макаронного производства</p> <p>Научные основы рационального потребления продуктов питания</p> <p>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>		<p>Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного кондитерского и макаронного производства</p> <p>Научно-исследовательская работа</p> <p>Преддипломная практика</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК17)	<p>Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>		<p>Анализ технологических процессов производств продуктов питания статистическими методами</p> <p>Научно-исследовательская работа</p> <p>Преддипломная практика</p> <p>Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</p>
способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК20)	<p>Особенности технологии макаронного производства</p> <p>Технологические расчеты при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий питания</p> <p>Преддипломная практика</p>		
способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и	<p>Безопасность жизнедеятельности</p> <p>Практика по получению первичных профессиональных</p>	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в	<p>Научно-исследовательская работа</p> <p>Преддипломная</p>

порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21)	ных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	практика Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22)	Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология Техническое регулирование в Российской Федерации, Таможенном союзе, Евразийском экономическом союзе Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Продовольственная безопасность Научно-исследовательская работа Преддипломная практика

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

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

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

- при наличии дисциплин, практик, НИР, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);

- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код	Показатели	Критерии и шкала оценивания компетенций
-----	------------	---

компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	оценивания компетенций	Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ОК-4/ начальный, основной, завершающий	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	Знает: основные принципы работы в команде Умеет: работать в команде Владеет: способностью работать в команде	Знает: основные принципы работы в команде, толерантное восприятие социальных, этнических различий Умеет: работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические различия Владеет: способностью работать в команде с толерантным восприятием социальных этнических различий	Знает: основные принципы работы в команде, толерантное восприятие социальных, этнических конфессиональных и культурных различий Умеет: работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические конфессиональные и культурные различия Владеет: способностью работать в команде с толерантным восприятием социальных, этнических конфессиональных и культурных различий
ОК-5/ начальный, основной, завершающий	1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики	Знает: основы приемов самоорганизации при проведении занятий и на рабочем месте Умеет: частично пользоваться методами и приемами самообразования Владеет: применением навыков самоорганизации в образовании и на рабочем месте	Знает: основы методов и приемов самоорганизации и самообразования Умеет: самоорганизовываться при проведении занятий и на рабочем месте Владеет: методикой самоорганизации при проведении занятий и на рабочем месте	Знает: методы и приемы самоорганизации и самообразования при проведении научных работ и в процессе образования и на рабочем месте Умеет: проводить занятия и трудовую деятельность с уче-

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
	<p>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</p>			<p>том самоорганизации и самообразования</p> <p>Владеет: методикой навыков самоорганизации и самообразования при проведении занятий и выполнении производственных работ.</p>
ПК-4/ 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</p>	<p>Знает: основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет: применять на практике знания основ технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеет: способностью осуществлять основные технологические операции на начальном уровне</p>	<p>Знает: технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет: применять на практике знания основ технологии производства продуктов питания из растительного сырья, осваивать профильные технологические дисциплины</p> <p>Владеет: способностью осуществлять основные технологические операции на продвинутом (хорошем) уровне</p>	<p>Знает: специализированные приемы и методы в области технологии продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет: на практике применять знания основ технологии производства продуктов питания из растительного сырья, осваивать профильные технологические дисциплины, применять знания, полученные при освоении профильных технологических дис-</p>

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
	<i>и нестандартных ситуациях.</i>			циплин на практике. Владеет: способностью осуществлять основные технологические операции на высоком уровне
ПК-8/ 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>Знает:</p> <p>- правовые, административноуправленческие, экономические особенности качества продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Умеет: - оперировать понятиями и формировать комплекс мер по качеству продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеет: - терминологией в области качества продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знает:</p> <p>- правовые, административноуправленческие, экономические особенности качества продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Умеет: - анализировать правовую обоснованность комплекса мер по улучшению качества продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеет: - навыками анализа имеющихся правовых проблем в области качества продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знает:</p> <p>- экономическую целесообразность и правовую обоснованность комплекса мер по формированию качества продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Умеет: - анализировать, толковать и правильно применять правовые нормы, направленные на формирование комплекса мер по улучшения качества продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеет: - навыками работы с правовыми актами, способностью совершать юридические действия в полном соответ-</p>

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
				ствии законодательству с учетом их технической реализуемости и экономической целесообразности.
ПК-11/ начальный, основной, завершающий	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.	Знает: основы производства кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий Умеет: выполнять базовые операции пекаря, кондитера, рабочего макаронного производства Владеет: навыками пекаря, кондитера, рабочего макаронного производства	Знает: основы производства и рецептуру кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий Умеет: выполнять базовые операции, дублировать функции пекаря, кондитера, рабочего макаронного производства. Владеет: навыками пекаря, кондитера, рабочего макаронного производства, технолога	Знает: основы производства, рецептуру и технологию кондитерских, хлебобулочных и макаронных изделий Умеет: выполнять базовые операции дублировать функции пекаря, кондитера, рабочего макаронного производства, технолога, проводить лабораторный анализ качества и безопасности продукции Владеет: навыками пекаря, кондитера, рабочего макаронного производства, технолога, рабочего производственной лаборатории
ПК-12 / начальный, основной,	1.Доля освоенных обучающимся	Знает: правила техники безопасности, производственной санитарии, по-	Знает: правила техники безопасности, производственной санитарии, по-	Знает: правила техники безопасности, производствен-

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
завершающий	<p>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>жарной безопасности и охраны труда на начальном уровне</p> <p>Умеет: применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии пожарной безопасности и охраны труда на базовом уровне</p> <p>Владеет: приемами производственной санитарии, техники безопасности пожарной безопасности и охраны труда на начальном уровне</p>	<p>жарной безопасности и охраны труда на продвинутом уровне</p> <p>Умеет: применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии пожарной безопасности и охраны труда на продвинутом уровне</p> <p>Владеет: приемами производственной санитарии, техники безопасности пожарной безопасности и охраны труда на продвинутом уровне</p>	<p>ной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на высоком уровне</p> <p>Умеет: применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии пожарной безопасности и охраны труда на высоком уровне</p> <p>Владеет: приемами производственной санитарии, техники безопасности пожарной безопасности и охраны труда на высоком уровне</p>
ПК-14/ 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</p>	<p>Знает: основные принципы проведения измерений и наблюдений, описания проводимых исследований</p> <p>Умеет: проводить измерения и наблюдения, описывать проводимые исследования; анализировать результаты исследований</p> <p>Владеет: техникой проведения измерений и наблюдений, методами</p>	<p>Знает: основные принципы проведения измерений и наблюдений, описания проводимых исследований; методы анализа результатов исследований</p> <p>Умеет: проводить измерения и наблюдения, описывать проводимые исследования; анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов</p>	<p>Знает: основные принципы проведения измерений и наблюдений, описания проводимых исследований; методы анализа результатов исследований; принципы написания отчетов и научных публикаций</p>

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
	освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях	анализа результатов исследований	Владеет: техникой проведения измерений и наблюдений, методами анализа результатов исследований, способностью к написанию отчетов	Умеет: проводить измерения и наблюдения, описывать проводимые исследования; анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций Владеет: техникой проведения измерений и наблюдений, методами анализа результатов исследований, способностью к написанию отчетов и научных публикаций
ПК-15/ начальный, основной, завершающий	1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2. Качество освоенных обучающимся	Знает: алгоритм и методики производственных испытаний Умеет: проводить производственные испытания Владеет: методами проведения производственных испытаний методики производственных испытаний	Знает: алгоритм и методики производственных испытаний Умеет: проводить производственные испытания Владеет: методами проведения производственных испытаний методики производственных испытаний.	Знает: алгоритм и методики производственных испытаний алгоритм и методики внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство Умеет: проводить производственные испытания и внедрять результаты исследований и

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
	знаний, умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях			разработок в промышленное производство Владеет: методами проведения производственных испытаний и способами внедрения результатов исследований и разработок в промышленное производство
ПК-17/ начальный, основной, завершающий	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	Знает: статистические методы обработки экспериментальных данных Умеет: проводить обработку экспериментальных данных статистическими методами для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья Владеет: статистическими методами обработки экспериментальных данных	Знает: статистические методы обработки экспериментальных данных Умеет: проводить обработку экспериментальных данных статистическими методами для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья Владеет: статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов	Знает: статистические методы обработки экспериментальных данных Умеет: проводить обработку экспериментальных данных статистическими методами для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья Владеет: статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при произ-

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
	<i>ситуациях</i>			водстве продуктов питания из растительного сырья
ПК - 20/ начальный, основной, завершающий	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	Знает: - принципы составления технологических расчетов. Умеет: - проводить расчеты для практической реализации эффективной работы производственных участков Владеет: - методикой технологических расчетов	Знает: - понятия норм расхода сырья и выхода готовой продукции. Умеет: - производить анализ и систематизацию технологических линий Владеет: - современными методами расчета производства продуктов питания.	Знает: - основные закономерности составления расчетов, понятия норм расхода сырья и выхода готовой продукции. Умеет: - производить анализ и систематизацию технологических линий; использовать новейшие достижения технологии в области производства продуктов питания. Владеет: - современными методами расчета производства продуктов питания, норм расхода сырья и выхода продукции.
ПК- 21/ начальный, основной, завершающий	1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема	Знает: способы защиты в чрезвычайных ситуациях Умеет: выбирать рациональные способы защиты в чрезвычайных ситуациях Владеет: принципами выбора рациональных	Знает: способы защиты и принципы выбора рациональных способов защиты в чрезвычайных ситуациях Умеет: выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия	Знает: способы защиты и принципы выбора рациональных способов защиты и порядок действий предприятия в чрезвычайных

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
	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	способов защиты в чрезвычайных ситуациях	в чрезвычайных ситуациях Владеет: принципами выбора рациональных способов защиты в чрезвычайных ситуациях	чужих ситуациях Умеет: выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях Владеет: принципами выбора рациональных способов защиты в чрезвычайных ситуациях коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях
ПК- 22/ начальный, основной, завершающий	1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков	Знает: принципы системы менеджмента качества Умеет: использовать принципы системы менеджмента качества Владеет: методами применения правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности в практической деятельности на начальном уровне	Знает: принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой деятельности Умеет: использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой деятельности Владеет: методами применения правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности в практической деятельности на среднем уровне	Знает: принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности Умеет: использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

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
	3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях			тельской деятельности Владеет: методами применения правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности в практической деятельности на высоком уровне

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 образовательной программы

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

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности
ОК-4/ начальный, основной, завершающий	Дневник практики. Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.
ОК-5/ начальный, основной, завершающий	Дневник практики. Отчет о практике.
ПК-4/ начальный, основной, завершающий	Отчет о практике. Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Анализ технологий и оборудования, используемого на предприятии. Изучение возможных дефектов и мер по их устранению</i> Разделы отчета о практике:

	<p>- <i>Характеристика производства и оборудования. Характеристика производственной лаборатории (при наличии).</i></p> <p>- <i>Изучение дефектов, причины их возникновения и устранения.</i></p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-8/ начальный, основной, завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Разделы отчета о практике:</p> <p>- <i>Изучение дефектов продукции, причины и меры по их устранению.</i></p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-11/ начальный, основной, завершающий	<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):</p> <p><i>Изучите функциональные обязанности персонала предприятия.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета о практике - <i>Изучение функциональных обязанностей персонала предприятия.</i></p>
ПК-12/ начальный, основной, завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета о практике - <i>Ознакомление с техникой безопасности, на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья. Инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики.</i></p>
ПК-14/ начальный, основной, завершающий	<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):</p> <p><i>Проведите производственные испытания и подготовьте к внедрению результаты исследований и разработок в промышленное производство .</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета о практике - <i>Внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.</i></p>
ПК-15/ начальный, основной, завершающий	<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 Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту):</p> <p><i>Подготовьте рекомендаций по повышению эффективности работы предприятия.</i></p> <p>Отчет о практике.</p> <p>Раздел отчета о практике - <i>Внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.</i></p>
ПК -17 / начальный, основной, завершающий	<p>Отчет о практике.</p> <p>Дневник практики.</p>
ПК -20 / начальный, основ-	<p>Отчет о практике.</p>

ной, завершающий	Дневник практики. Раздел отчета о практике - <i>Внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство</i>
ПК-21/ начальный, основной, завершающий	Дневник практики. Разделы отчета о практике: - <i>Ознакомление с техникой безопасности, на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья. Инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики.</i> - <i>Основные нормативные правовые акты по обеспечению деятельности предприятия. Санитарно-гигиеническое состояние предприятия.</i>
ПК-22/ начальный, основной, завершающий	Типовое задание № 5 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 характеристику и ассортимент продукции производимой предприятием; Проведите анализ организации производственной деятельности предприятия.</i> Дневник практики. Разделы отчета о практике: - <i>Характеристика и ассортимент продукции производимой предприятием;</i> - <i>Характеристика деятельности предприятия по производству продуктов питания растительного происхождения.</i>

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 преддипломной практикой, 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 в 9-м семестре 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 до-	1

		кументами и профессиональной терминологией	
		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. Магистерская диссертация: методика написания, правила оформления: учебное пособие. - Орел : АПЛИТ, 2011. - 96 с.

2. Райзберг Б. А. Диссертация и ученая степень : Пособие для соискателей. - 3-е изд., доп. - М. : ИНФРА-М, 2003. - 411 с.

3. ГОСТ 7.32-2001* СИБИД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления.

Дополнительная литература:

1. Федеральный закон РФ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» от 12.12.1994 г. №68-ФЗ.

2. Федеральный закон РФ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» от 21.07.1997 г. № 116-ФЗ.

3. Указ президента РФ «Положение о министерстве Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий» от 11.07.2004 г. № 868.

4. ГОСТ Р 22.3.01-94 "Жизнеобеспечение населения в чрезвычайных ситуациях. Общие требования".

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

6. Васюкова, А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 496 с. // Режим доступа - [http : //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048).

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

10. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий) [Текст] : учебное пособие / под ред. Л. П. Пащенко. - М.: КолосС, 2007. - 215 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

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

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. t wirpx. com/](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 метрологическое оборудование конкретного предприятия (организации, учреждения), на базе которого она проводится. На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

- 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 SNOOL 24/200 сталь цифер., мельница универсальная режущая VLM-6., химическая посуда и т.п.).*

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

современная измерительная техника: 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 SNOOL 24/200 сталь цифер., мельница универсальная режущая VLM-6., химическая посуда и т.п.).*

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

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.

2. Мультимедиа центр: 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 личносно 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, видеомониторами, 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), ме-

ханизмами 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 информа-

цию 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			