

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 11.07.2024 10:05:30

Уникальный программный идентификатор:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе

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

Цели практики (учебная) является овладение необходимыми общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, получение специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, получение навыков работы с нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных.

Задачи практики

- ознакомление с организационной структурой предприятия;
- изучение сырьевой и материально-технической базы производства (технологическое, вспомогательное и транспортное оборудование в основных цехах);
- ознакомление с основным производством: приемкой сырья, размещением сырья на производстве;
- входной контроль поступившего сырья;
- проверка и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения, в виде устной защиты отчета, в установленные учебным графиком, сроки.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

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

ОК-5 - способностью к самоорганизации и самообразованию;

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

ПК-5 - способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-11 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;

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

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

ПК-23 - способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

ПК-24 - способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

ПК-25 - готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;

ПК-26 - способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;

ПК-27 - способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

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.

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 2021 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) 19.03.02
(шифр согласно ФГОС)

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

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

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

Курск – 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 № 7 от 28 2021 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 от 06 2021 г., протокол № 7

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. З. Макарова

В. З. Макарова

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 «25» от 02 2020 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

протокол от 19.05.06.2020 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» от 03 2019 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

от 27.03.2019 протокол № 13
(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 № « » от 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 учебной практики является получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в области производства продуктов питания.

1.2. Задачи практики

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

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

3. Участие в исследовании технологических процессов производства, продуктов питания из растительного сырья

4. Проведение измерений, анализ и математическая обработка экспериментальных данных

5. Использование результатов исследований в научно-исследовательской деятельности.

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

Вид практики – учебная.

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

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 производства продуктов питания из растительного сырья и соответствует направленности 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** – сочетание 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

<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>	
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 с толерантным восприятием социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий.
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию	Знать: методы и приемы самоорганизации и самообразования при проведении научных работ и в процессе образования и на рабочем месте
		Уметь: проводить занятия и трудовую деятельность с учетом самоорганизации и самообразования
		Владеть: методикой навыков самоорганизации и самообразования при проведении занятий и выполнении производственных работ
ПК-4	способностью применить специализированные	Знать: технологии, методы, формы, приемы в области технологии производства продуктов питания

<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>	
	знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	<p>Уметь: самостоятельно приобретать новые профессиональные знания, развивать и совершенствовать профессиональные умения, навыки и компетенции в области технологии производства продуктов питания</p> <p>Владеть: знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья по освоенным профильным технологическим дисциплинам</p>
ПК-5	способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сы</p> <p>Уметь: использовать знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания</p>

<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-11	готовность выполнить работы по рабочим профессиям	Знать: актуальные проблемы в области производства продуктов питания; технологию производства основных производственных операций.
		Уметь: выполнять основные технологические операции по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий
		Владеть: навыками работы по рабочим профессиям в области производства хлеба и кондитерских и макаронных изделий
ПК-12	способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Знать: современные правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в области производства продуктов питания из растительного сырья
		Уметь: осуществлять правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на практике
		Владеть: навыками применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на производственном предприятии
ПК-21	способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Знать: принципы выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия
		Уметь: использовать принципы выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия
		Владеть: принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях.
ПК-23	способность участвовать в разработке проектов	Знать: основы производства и технического оснащения существующих предприятий по выпуску продуктов

<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>	
	вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	питания из растительного сырья Уметь: принимать участие в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Владеть: основами разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-24	способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Знать: нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий Уметь: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Владеть: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-25	готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите, принимаемых проектных решений	Знать: основы технико-экономического обоснования проектных решений Уметь: обосновывать принимаемые проектные решения Владеть: готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите, принимаемых проектных решений
ПК-26	способность использовать стандартные программные средства	Знать: стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку

<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>	
	при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	смежных частей проектов Уметь: использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов Владеть: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
ПК-27	способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: оборудование для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Владеть: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья

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.В.01) входит в блок Б2 «Практики».

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.

Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится на 1-м курсе во 2-м семестре и на 2 курсе в 4-м семестре.

Объем учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, установленный учебным планом, – 6 зачетные единицы, продолжительность – 2 недели (108 часов) во 2-м семестре и 2 недели (108 часов) в 4-м семестре.

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)
2 семестр			
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.	4
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации.	78
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	24

		<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p> <p>Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания из растительного сырья и проводимыми в нем мероприятиями.</p> <p>Изучение нормативных правовых актов профильной организации по производству продуктов питания из растительного сырья (стандарты (ГОСТы) предприятия, ТУ и нормативы, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).</p>	
2.2	<p>Практическая подготовка обучающихся <i>(непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)</i></p>	<p>Самостоятельное изучение актуальных проблем в области производства продуктов питания; технологии производства, основные производственные операции. Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга (или каких-либо измерений)*.</p> <p>Самостоятельное изучение технологий, методов и приемов в области технологии производства продуктов питания. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга (или каких-либо измерений)*.</i></p> <p>Самостоятельное изучение процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения</i></p>	54

		<i>мониторинга (или каких-либо измерений)*.</i>	
		Самостоятельное выполнение индивидуального задания по выданной теме руководителем практики. Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных*. Представление результатов руководителю практики от организации.	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики. Составление отчета о практике. Подготовка материалов для отчета. Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	26
4 семестр			
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.	4
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации.	78
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем	24

		<p>практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.</p>	
		<p>Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.</p>	
		<p>Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания из растительного сырья и проводимыми в нем мероприятиями.</p>	
		<p>Изучение нормативных правовых актов профильной организации по производству продуктов питания из растительного сырья (стандарты (ГОСТы) предприятия, ТУ и нормативы, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).</p>	
2.2	<p>Практическая подготовка обучающихся <i>(непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью)</i></p>	<p>Самостоятельное изучение форм, типов, видами предприятий по производству продуктов питания (хлеба, макаронных и кондитерских изделий), должностными инструкциями работников разных категорий. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга (или каких-либо измерений)*.</i></p> <p>Самостоятельное изучение технологических линий и оборудование линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга (или каких-либо измерений)*.</i></p> <p>Самостоятельное изучение основ</p>	54

		<p>технико-экономического обоснования проектных решений при проектировании пищевых предприятий.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга (или каких-либо измерений)*.</i></p>	
		<p>Самостоятельное изучение информационных технологий, применяемые при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных*.</i></p> <p>Представление результатов исследований руководителю практики от организации.</p>	
		<p>Самостоятельное проведение анализа технического оснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга*.</i></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>Подготовка материалов для отчета.</p>	26

	Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	
--	---	--

5 Формы отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:

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

Структура отчета учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности за 2-й семестр:

- 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.
 - *Актуальные проблемы в области производства продуктов питания; технологию производства основных производственных операций*
 - *Технологии, методы и приемы в области технологии производства продуктов питания*
 - *Использование в практической деятельности специализированных знания фундаментальных разделов естественно-научных дисциплин для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (физические методы оценки, химические методы, биохимические методы, биотехнологические методы, микробиологические методы, теплофизические методы)*
 - *Современные правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в области производства продуктов питания из растительного сырья*
 - *Изучение правил санитарии и гигиены, техники безопасности труда, противопожарной безопасности на предприятиях указанного профиля.*
 - *Принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях*
 - *Выполнение индивидуального задания.*
 - 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
 - 6) Список использованной литературы и источников.
 - 7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).
- Структура отчета учебной практики по получению первичных

профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности за 2-й семестр:

- 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.
 - Знакомство с формами, типами, видами предприятий по производству продуктов питания (хлеба, макаронных и кондитерских изделий).
 - Теоретические основы производства и технического оснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.
 - Нормативные документы, определяющие требования по проектированию пищевых производств.
 - Теоретические основы технико-экономического обоснования проектных решений при проектировании пищевых предприятий
 - Стандартные программные средства, применяемые при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке зданий на разработку смежных частей проектов
 - Технологические линии и оборудование для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
 - Изучение технологического процесса производства продуктов питания
 - Назначение оборудования, производственного инвентаря, инструментов, измерительных приборов, посуды, тары, правила пользования и ухода за ними
 - Выполнение индивидуального задания.
- 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 к самоорганизации и самообразованию (ОК-5)	Математика Физика Органическая химия Основы общей и неорганической химии Прикладная механика Физико-химические основы и общие принципы	Пищевая микробиология Пищевая химия Технология приготовления пищи Патентование и защита интеллектуальной собственности Психология управления коллективом	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,

	переработки растительного сырья Технология приготовления пищи Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Научные основы рационального потребления продуктов питания 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)	включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4)	Технология приготовления пищи Введение в технологию хлебопекарного производства Расчет рецептур в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Технология приготовления пищи 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 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	Математика	Пищевая	Медико-биологические

<p>использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5)</p>	<p>Информатика Физика Органическая химия Основы общей и неорганической химии Прикладная механика Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>микробиология Пищевая химия Дисперсные пищевые системы Пищевая биохимия 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>требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты</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</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</p>	<p>Научно-исследовательская работа Преддипломная практика</p>

	деятельности	деятельности (в том числе технологическая практика)	
способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12)	Безопасность жизнедеятельности 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 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 владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21)	Безопасность жизнедеятельности 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 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 участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому	Инженерная и компьютерная графика	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Государственная итоговая аттестация

переоснащению существующих производств (ПК-23)			
способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24)	Введение в направление подготовки и профессиональной карьеры Технология приготовления	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Процессы и аппараты пищевых производств Государственная итоговая аттестация
готовностью к работе по техникэкономическому обоснованию и защите, принимаемых проектных решений (ПК-25)	Экономика		Государственная итоговая аттестация
ПК-26 способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Информатика		Государственная итоговая аттестация
ПК-27 способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Прикладная механика		Государственная итоговая аттестация

**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

Основной	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
Завершающий	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 компетенции и/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
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 нестандартн	Знает: Поверхностные знания основных методов и приемов управления персоналом. Умеет: Сформированное умение работать в составе коллективе Владеет: Слабо владеет навыками руководства небольшим коллективом	Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных методов и приемов управления персоналом. Умеет: Сформированное умение работать в составе коллективе Владеет: Основными навыками руководства небольшим коллективом	Знает: Глубокие знания основных методов и приемов управления персоналом. Умеет: Сформированное умение работать в составе коллективе ИТР, НПР. Владеет: Развитыми навыками руководства небольшим коллективом ИТР, НПР

Код компетенции / этап (указывает 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>ых ситуациях</i>			
ОК-5 / начальный, основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленная 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: Фрагментарные знания технологий, методов, форм, приемов самоорганизации, самообразования и саморазвития.</p> <p>Умеет: Сформированное умение самостоятельно приобретать новые профессиональные знания, развивать и совершенствовать профессиональные умения, навыки и компетенции.</p> <p>Владеет: Навыками самоорганизации, самообразования и профессионального саморазвития</p>	<p>Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания технологий, методов, форм, приемов самоорганизации, самообразования и саморазвития.</p> <p>Умеет: Сформированное умение самостоятельно приобретать новые профессиональные знания, развивать и совершенствовать профессиональные умения, навыки и компетенции.</p> <p>Владеет: Постоянно занимается самообразованием и профессиональным саморазвитием.</p>	<p>Знает: Глубокие знания технологий, методов, форм, приемов самоорганизации, самообразования и саморазвития.</p> <p>Умеет: Сформированное умение самостоятельно приобретать новые профессиональные знания, развивать и совершенствовать профессиональные умения, навыки и компетенции.</p> <p>Владеет: Демонстрирует высокий уровень самоорганизации. Целеустремленно и систематически занимается самообразованием и профессиональным саморазвитием</p>
ПК-4/ начальный, основной, завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленная в п.2. программы практики</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся</p>	<p>Знает: Поверхностные знания нормативных правовых документов в области производства продуктов питания из растительного сырья. Слабо ориентируется в актуальных проблемах производства продуктов питания из растительного</p>	<p>Знает: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативных правовых документов в области производства продуктов питания из растительного сырья. Называет актуальные проблемы в области производства</p>	<p>Знает: Глубокие знания нормативных правовых документов в области производства продуктов питания из растительного сырья. Умеет: Самостоятельно</p>

Код компетенции / этап (указывает 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	сырья Умеет: Находить и читать нормативные правовые документы. Ошибается в их понимании и толковании. Затрудняется при необходимости высказать свою точку зрения по поводу актуальных проблем в области производства продуктов питания из растительного сырья, излагает устоявшееся мнение. Владеет: Навыками применения нормативных правовых документов в профессиональной деятельности. Слабо владеет навыками анализа научных и производственных проблем в области производства продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья. Умеет: Находит, читает и правильно понимает нормативные правовые документы. Способен кратко изложить свою точку зрения по поводу актуальных проблем в области производства продуктов питания из растительного сырья. Владеет: Уверенно владеет навыками применения нормативных правовых документов в профессиональной деятельности. Способен анализировать научные и производственные проблемы в области производства продуктов питания из растительного сырья.	находит, читает, правильно понимает и грамотно комментирует нормативные правовые документы. Убедительно аргументирует свою точку зрения по поводу актуальных проблем в области производства продуктов питания из растительного сырья Владеет: Свободно владеет навыками применения нормативных правовых документов в профессиональной деятельности. Способен глубоко и доказательно анализировать научные и производственные проблемы в области производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК-5/ начальный, основной, завершающий	1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2.	Знает: некоторые фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических,	Знает: основные фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических,	Знает: фундаментальные разделы физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических,

Код компетенции и/ этап (указывает 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>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>микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Умеет: на пороговом уровне использовать в практической деятельности знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеет: способностью использовать в практической деятельности знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических</p>	<p>микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Умеет: на продвинутом уровне использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеет: способностью использовать в практической деятельности основные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических,</p>	<p>микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Умеет: на высоком уровне использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Владеет: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических,</p>

Код компетенции и/этап (указывает 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
		, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.	химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических , теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.	химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических , теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.
ПК-11/ начальный, основной, завершающ ий	<i>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</i> <i>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i> <i>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</i>	Знает: неуверенно: - методов расчета рецептур по категориям; - применение, состав, назначение основного и дополнительного сырья по категориям Умеет: разобраться с поставленной задачей с помощью методических указаний и литературы Владеет: Частично владеет навыками: - расчета рецептур по категориям; - применения основного и дополнительного сырья по категориям.	Знает: - методы расчета рецептур по категориям; -умет применять по составу, назначению основное и дополнительное сырье в производстве по категориям; - технологические цепочки в производстве изделий по категориям Умеет: разобраться с поставленной задачей Владеет: навыками: - расчета рецептур по категориям; - применения основного и дополнительного сырья по категориям; -технологическими цепочками в производстве изделий по категориям	Знает: уверенно - методы расчета рецептур по категориям; -умет применять по составу, назначению основное и дополнительное сырье в производстве по категориям; - технологические цепочки в производстве изделий по категориям Умеет: разобраться с поставленной задачей, связанной с основами производства продуктов питания по категориям Владеет: навыками: - расчета рецептур по категориям; - применения основного и дополнительного сырья по категориям; -технологическими цепочками и технологическими

Код компетенции / этап (указывает 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
				методами в производстве изделий по категориям
ПК-12/ 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: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на начальном уровне Умеет: применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии пожарной безопасности и охраны труда на базовом уровне Владеет: приемами производственной санитарии, техники безопасности пожарной безопасности и охраны труда на начальном уровне	Знает: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на продвинутом уровне Умеет: применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии пожарной безопасности и охраны труда на продвинутом уровне Владеет: приемами производственной санитарии, техники безопасности пожарной безопасности и охраны труда на продвинутом уровне	Знает: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда на высоком уровне Умеет: применять на практике правила техники безопасности, производственной санитарии пожарной безопасности и охраны труда на высоком уровне Владеет: приемами производственной санитарии, техники безопасности пожарной безопасности и охраны труда на высоком уровне.
ПК-21/ начальный, основной, завершающий	1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики 2. Качество освоенных	Знает: способы защиты в чрезвычайных ситуациях. Умеет: выбирать рациональные способы защиты в чрезвычайных ситуациях. Владеет: принципами выбора рациональных способов защиты в чрезвычайных ситуациях.	Знает: способы защиты и принципы выбора рациональных способов защиты в чрезвычайных ситуациях. Умеет: выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях.	Знает: способы защиты и принципы выбора рациональных способов защиты и порядок действий предприятия в чрезвычайных ситуациях. Умеет: выбирать рациональные способы защиты и порядок действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях.

Код компетенции / этап (указывает 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>обучающимся знаниям, умениям, навыкам</i> 3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях		Владеет: принципами выбора рациональных способов защиты в чрезвычайных ситуациях.	высших ситуациях. Владеет: принципами выбора рациональных способов защиты в чрезвычайных ситуациях коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях.
ПК-23/ 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: неуверенно основы производства и технического оснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Умеет: принимать участие в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Владеет: основами разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Знает: неуверенно основы производства и технического оснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Умеет: принимать участие в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Владеет: основами разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Знает: уверенно основы производства и технического оснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Умеет: принимать участие в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Владеет: основами разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-24 начальный, основной, завершающий	1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от	Знает: неуверенно нормативные документы, определяющие требования при проектировании	Знает: неуверенно нормативные документы, определяющие требования при проектировании	Знает: уверенно нормативные документы, определяющие требования при проектировании

Код компетенции и/ этап (указывает 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><i>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>пищевых предприятий Умеет: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеет: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>пищевых предприятий Умеет: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеет: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>пищевых предприятий Умеет: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеет: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК-25/ основной, завершающий	<p><i>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2.</i></p>	<p>Знает: неуверенно основы техникоэкономического обоснования проектных решений</p> <p>Умеет: обосновывать принимаемые проектные решения</p> <p>Владеет:</p>	<p>Знает: неуверенно основы техникоэкономического обоснования проектных решений</p> <p>Умеет: обосновывать принимаемые проектные решения</p> <p>Владеет:</p>	<p>Знает: уверенно основы техникоэкономического обоснования проектных решений</p> <p>Умеет: обосновывать принимаемые проектные решения</p> <p>Владеет:</p>

Код компетенции / этап (указывает 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>программы практики</i> <i>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i> <i>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</i>	готовностью к работе по техникоэкономическому обоснованию и защите, принимаемых проектных решений	готовностью к работе по техникоэкономическому обоснованию и защите, принимаемых проектных решений	готовностью к работе по техникоэкономическому обоснованию и защите, принимаемых проектных решений
ПК-26/ начальный, завершающий	<i>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</i> <i>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i> <i>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</i>	Знает: неуверенно стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов Умеет: использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов Владеет: способностью использовать	Знает: неуверенно стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов Умеет: использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов Владеет: способностью использовать	Знает: уверенно стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов Умеет: использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов Владеет: способностью использовать

Код компетенции и/этап (указывает 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
		стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
ПК-27/ начальный, 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: неуверенно оборудование для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Умеет: обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Владеет: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного	Знает: неуверенно оборудование для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Умеет: обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Владеет: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного	Знает: уверенно оборудование для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Умеет: обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Владеет: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного

Код компетенции / этап (указывает 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
		сырья	сырья	сырья

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
2 семестр	
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	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>Изучить актуальные проблемы в области производства продуктов питания.</i> Дневник практики. Разделы отчета о практике: - <i>Актуальные проблемы в области производства продуктов питания; технология производства, основные производственные операций.</i> - <i>Технологии, методы и приемы в области технологии производства продуктов питания.</i>
ПК-5/ начальный, основной, завершающий	Типовое задание №2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Изучить процессы, происходящие при производстве</i>

	<p>продуктов питания из растительного сырья. Дневник практики. Раздел отчета о практике: - <i>Использование в практической деятельности специализированных знания фундаментальных разделов естественно-научных дисциплин для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (физические методы оценки, химические методы, биохимические методы, биотехнологические методы, микробиологические методы, теплофизические методы)</i> Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-11/ 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): <i>Выполнить индивидуальное задание по выданной теме руководителем практики.</i> Дневник практики. Раздел отчета о практике: - <i>Индивидуальное задание на тему:.....</i> Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-12/ начальный, основной, завершающий	<p>Дневник практики. Отчет о практике. Раздел отчета о практике: - <i>Современные правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в области производства продуктов питания из растительного сырья.</i> Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-21/ начальный, основной, завершающий	<p>Дневник практики. Отчет о практике. Раздел отчета о практике: <i>Принципы выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях.</i> Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
4 семестр	
ОК-4/ начальный, основной, завершающий	<p>Дневник практики. Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.</p>
ОК-5 / начальный, основной, завершающий	<p>Дневник практики. Отчет о практике.</p>
ПК-23/ основной, завершающий	<p>Типовое задание №1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Изучите формы, типы, виды предприятий по производству продуктов питания (хлеба, макаронных и</i></p>

	<p>кондитерских изделий), ознакомиться с должностными инструкциями работников разных категорий. Изучить технологические линии и оборудование линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Дневник практики.</p> <p>Разделы отчета о практике</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знакомство с формами, типами, видами предприятий по производству продуктов питания (хлеба, макаронных и кондитерских изделий). - Теоретические основы производства и технического оснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств. <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-24 начальный, основной, завершающий	<p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчет о практике:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Нормативные документы, определяющие требования по проектированию пищевых производств</i> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-25/ 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): <i>Проведите анализ технического оснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета о практике - <i>Теоретические основы технико-экономического обоснования проектных решений при проектировании пищевых предприятий.</i></p> <p>Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
ПК-26/ начальный, 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): <i>Изучите информационные технологии, применяемые при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</i></p> <p>Дневник практики.</p> <p>Раздел отчета о практике - <i>Стандартные программные средства, применяемые при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</i></p> <p>Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).</p>

ПК-27/ начальный, 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): <i>Проведите анализ технического оснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.</i></p> <p>Дневник практики. Раздел отчета о практике - <i>Теоретические основы производства и технического оснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.</i></p>
-------------------------------	--

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за учебной практикой 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 в 2-м и 4-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 документами и профессиональной терминологией		1	
Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы		1	
Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета		1	
Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных		1	

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

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

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам по 5-балльной шкале

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

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

Основная литература:

1. 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. Аношина О.М. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств [Текст] : учебное пособие /О.М. Аношина, Г.М.

Мелькина, Ю.И. Сидоренко и др. – М.: КолосС, 2007. – 183с.: ил.- ISBN 978-5-9532-0427-9

2. Гранаткина, Н. В. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами [Текст] : учебное пособие / Н. В. Гранаткина. - 5-е изд., перераб. - М. : Академия, 2011. - 256 с.

3. Драгилев, А. И. Производство мучных кондитерских изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. вуз. / А. И. Драгилев, Я. М. Сезанаев. - М. : ДеЛи, 2000. - 448 с. : ил. - ISBN 5-93314-008-2.

4. Драгилев А.И. Технология кондитерских изделий [Текст] : учебник /А.И. Драгилев, И.С.Лурье. – М.:ДеЛи принт, 2001. – 484с. ISBN 5-94343-006-7

5. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - М.: Мастерство, 2002.-320с.: ISBN 5-294-00009-1.

6. Мелькина Г.М. Введение в технологии продуктов питания Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие /Г.М. Мелькина, О.М. Аношина и др -М.: КолосС, 2006. – 248 с.: ил.- ISBN 5-9532-0343-8

7. Олейникова А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий [Текст] : учебное пособие / А.Я. Олейникова, Г.О. Магамедов, Т.Н. Мирошникова. – СПб.:ГИОРД, 2005. – 480с.: ISBN 5-901065-75-1.

8. Семенихин В. В. Торговля [Электронный ресурс] : энциклопедия / В. В. Семенихин. - М.: ИД "Гросс-Медиа": РОСБУХ, 2010. - 1140 с. (библиотека -online).

9. . Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза вкусовых и кондитерских товаров [Текст] : учебное пособие / А. Ф. Шепелев, И. А. Печенежская, К. Р. Мхитарян. - Ростов н/Д. : Феникс, 2002. - 544 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://www.consultant.ru/> - справочно-правовая система КонсультантПлюс;
2. www.gost.ru,
3. www.complexdoc.ru,
4. www.quality.eup.ru,
5. www.iqlib.ru/,<http://elibrary.ru/>, <http://window.edu.ru/>,
6. www.ebiblioteka.ru,<http://www.knigafund.ru/>, <http://www.twirpx.com/>,
<http://www.foodprom.ru/>.

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

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

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения

практики

Для проведения практики используется технологическое и 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 SNOI 24/200 сталь цифер., мельница универсальная режущая VLM-6., химическая посуда и т.п.*);

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации практики используются оборудование и технические средства обучения кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров:

– стол преподавателя/1,00; Парта ученическая/15,00; Стул ученический/29,00; Доска аудиторная; Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/1471024МБ/16 OGb/сумка/проектор inFocus 1N24+, экран;

– баня водяная шестиместная UT -4300E, рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, печь муфельная СНОЛ-1,6.2,5.1/11-И2М, весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г повер, шкаф сушильный SNOI 24/200 сталь цифер., Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, спектрофотометр Specord-200 Plus.823-0200-2AJ, вискозиметр ВПЖ- 21,31, электроплита ЭПТ -1 «Аркадия-1», шкаф расстойный лабораторный ШРЛ- 0,65, шкаф хлебопекарный ШХЛ-0,65, мельница универсальная режущая VLM-6, химическая посуда, образцы продуктов.

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 личностно ориентированного подхода.

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

Определение места практики

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

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

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

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

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

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

– для инвалидов по слуху-слабослышающих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

– для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

– для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем,

обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

Номер изменения	Номера страниц			Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	изме- ненных	заменены х	аннулированы х			