


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минакова Ирина Вячеславна
Должность: декан ФГУиМО
Дата подписания: 21.07.2025 12:31:13
Уникальный программный ключ:
0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdc65a

МИНОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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 технологическая практика
(наименование вида и типа практики)

ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения,
(цифр с наименованием направления подготовки (специальности))

направленность (профиль, специализация) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения»
(наименование направленности (профиля) или специализации)

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

Курс – 2021

Рабочая программа практики составлена в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки (специальности) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета (протокол № 6... «26.» 02 2021 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров №17 «07 » 06 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Разработчик программы к.б.н., доцент _____ Беляев А.Г.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол №7 «28» 02 2021., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 01.03.2022, № 12

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 02 2023г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 16.02.2023 протокол №11

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 03 2024., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 27.03.2024 № 13

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «31» 03 2025 г., на заседании кафедры ТТ и ИТ мотаж №13 от 31.03.2025.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____



А.А. Тимина

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

1 Цель и задачи практики. Указание вида, типа, способа и формы (форм) ее проведения

1.1. Цель практики

Целью производственной технологической практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности: за-крепление и углубление теоретических основ, формирование знаний, умений и навыков, необходимых для самостоятельной практической деятельности в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения, анализа и контроля пищевых производств.

1.2. Задачи практики

1. Формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закреплённых учебным планом за производственной технологической практикой.

2. Закрепление и расширение теоретических знаний в области технологий производства продуктов питания из сырья животного происхождения, ознакомление с организацией производственного процесса на предприятиях, осуществляющих производство продуктов питания животного происхождения.

3. Изучение нормативно-технической документации, регламентирующей технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения.

4. Освоение методов определения технологических свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения

5. Совершенствование навыков самостоятельной научной и производственной деятельности по анализу и контролю сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на пищевых производствах.

6. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

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

Вид практики - производственная.

Тип практики -технологическая.

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 техноферной безопасности 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 - сочетание дискретного проведения практик по видам и по периодам их проведения.

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	<i>Знать:</i> виды проблемных ситуаций на предприятии <i>Уметь:</i> выявлять проблемные ситуации на предприятии <i>Владеть:</i> анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	<i>Знать:</i> пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. <i>Уметь:</i> Определять пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению <i>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</i> навыками определять пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>УК-1.3 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников</p>	<p>Знать: способы и методы критической оценки надежности источников информации, работы с противоречивой информацией из разных источников</p> <p>Уметь: критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): критической оценки надежности источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников</p>
		<p>УК-1.4 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов</p>	<p>Знать: основы стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов</p> <p>Уметь: содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): составлении стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов</p>
		<p>УК-1.5 Использует логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского</p>	<p>Знать: логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		го и социального характера в своей предметной области	<p>Уметь: использовать логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): логико-методологическим инструментарием для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области</p>
ОПК-5	Способен проводить Научно-исследовательские и Научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ОПК-5.1 Использует глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания	<p>Знать: методы исследования для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания</p> <p>Уметь: использовать глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): глубокими специализированными профессиональными и теоретическими знаниями для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания</p>
		ОПК-5.2. Научно обосновывает разработку и создание новых	<p>Знать: методы разработки и создания новых продуктов питания</p> <p>Уметь:</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		продуктов питания для решения научных и практических задач	применять методы разработки и создания новых продуктов питания Владеть: способностью обосновывать разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач
		ОПК-5.3 организует и выполняет научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	Знать: методику организации и выполнения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач Уметь: организовывать и выполнять научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач Владеть (или Иметь опыт деятельности): организации выполнения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач

3 Указание места практики в структуре основной профессиональной образовательной программы. Указание объема практики в зачетных единицах и ее продолжительности в неделях либо в академических или астрономических часах

Производственная технологическая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы - программы магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения». Практика проходит на 3 курсе

Объем производственной технологической практики, установленный учебным планом, - 12 зачетных единиц, продолжительность - 8 недель (432 часа).

4 Содержание практики

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

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 48 часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 384 часов (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретной профильной организации, являющейся местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	10
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации.	352
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	100
Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.			
Стратегический анализ и оценка результатов деятельности профильной организации пищевой промышленности.			
Изучение видов проблемных ситуаций профильной организации при производстве продуктов питания животного происхождения.			

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
2.2	Практическая подготовка обучающихся (<i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i>)	Самостоятельное изучение технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения для различных групп населения. Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе изучения технологических процессов. <i>Представление результатов изучения технологических процессов руководителю практики от организации.</i>	252
		<p>Самостоятельное проведение анализа свойств сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции. Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе получения и систематизации полученных данных. Представление результатов изучения технологических процессов руководителю практики от организации.</p> <p>Самостоятельное использование современных методов оценки качества разрабатываемой продукции с применением компьютерных технологий. Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе обработки и систематизации полученных данных. Представление результатов анализа и обоснование полученных данных руководителю практики от организации.</p> <p>Самостоятельное обоснование создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач (конкретного продукта). Организация работы каждого человека и руководство его работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга. Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации</p> <p>Самостоятельное проектирование технологического процесса производства</p>	

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
		<p>конкретного разрабатываемого продукта.</p> <p>Организация работы каждого человека и руководство его работой в ходе проектирование технологического процесса.</p> <p>Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации</p>	
		<p>Самостоятельный подбор рецептурно-компонентного состава продукта и технологии его производства (конкретного продукта).</p> <p>Организация работы каждого человека и руководство его работой в ходе проведения исследования и расчета компонентов.</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 графических материалов для отчета.</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	70

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики:

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

Структура отчета о производственной технологической практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.
 - Характеристика деятельности предприятия по производству продуктов питания из сырья животного происхождения (производственное направление, перспективы развития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия).

- Основные нормативные правовые акты предприятия по производству продуктов питания из животного сырья.
 - Проблемные ситуации, возникающие при производстве продуктов питания сырья животного происхождения, их составляющие и связи между ними.
 - Технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения для различных групп населения.
 - Свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции (для конкретного вида продукции).
 - Обоснование разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач (для конкретного вида продукции).
 - Разработка и корректировка рецептурно-компонентного состава продукта.
 - Проектирование технологии производства конкретного вида продукции.
 - Использование современных методов оценки качества разрабатываемой продукции с применением компьютерных технологий (для конкретного вида продукции).
- 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 6) Список использованной литературы и источников.
- 7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

- ГОСТ Р 7.0.12-2011 Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила.
- ГОСТ 2.316-2008 Единая система конструкторской документации. Правила нанесения надписей, технических требований и таблиц на графических документах. Общие положения;
- ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления;
- ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам;
- ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования и правила составления;
- ГОСТ 2.301-68 Единая система конструкторской документации. Форматы;
- ГОСТ 7.82-2001 Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления;
- ГОСТ 7.9-95 (ИСО 214-76). Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Реферат и аннотация. Общие требования.
- СТУ 04.02.030-2015 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению».

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий

1	2	3	4
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Философские вопросы естественных и технических наук Методы исследования свойств сырья и готовой продукции Микробиологический и теххимический контроль в производстве продуктов питания животного происхождения	Интеллектуальная собственности и патентоведение Системный подход в научной и практической деятельности Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	Производственная технологическая практика Производственная преддипломная практика Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК 5 Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	Философские вопросы естественных и технических наук	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

**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 компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-1/ завершающий	УК-1.1. Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: поверхностные знания видов проблемных ситуаций на предприятии. Уметь: Не в полном объеме сформированное выявлять проблемные ситуации на предприятии. Владеть: слабо владеет навыками анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.	Знать: сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания видов проблемных ситуаций на предприятии. Уметь: сформированное умение выявлять проблемные ситуации на предприятии. Владеть: Основными навыками анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними.	Знать: виды проблемных ситуаций на предприятии Уметь: выявлять проблемные ситуации на предприятии Владеть: анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
	УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	Знать: - основы определения пробелов в информации; Уметь: - определять пробелы в информации; - анализировать проблемные ситуации. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками оценки решений поставленных задач.	Знать: - основы определения пробелов в информации; - основы решения проблемных ситуаций. Уметь: - определять пробелы в информации; - анализировать проблемные ситуации. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками оценки решений поставленных задач; - навыками анализа проблемных	Знать: - основы определения пробелов в информации; - основы решения проблемных ситуаций. Уметь: - определять пробелы в информации; - анализировать проблемные ситуации; - проектировать процессы устранения проблемных ситуаций. Владеть (или Иметь опыт

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			ситуаций	деятельности): - навыками оценки решений поставленных задач; - навыками анализа проблемных ситуаций; - навыками проектирования процессов устранения проблемных ситуаций.
	УК-1.3 Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников	Знать: поверхностно способы и методы критической оценки надежности источников информации, работы с противоречивой информацией из разных источников Уметь: поверхностно критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников Владеть (или Иметь опыт деятельности): поверхностно критической оценки надежности источников информации, ра-	Знать: способы и методы критической оценки надежности источников информации, работы с противоречивой информацией из разных источников Уметь: критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников Владеть (или Иметь опыт деятельности): критической оценки надежности источников информации, ра-	Знать:глубоко способы и методы критической оценки надежности источников информации, работы с противоречивой информацией из разных источников Уметь: Глубоко критически оценивать надежность источников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников Владеть (или Иметь опыт деятельности): Глубоко критической оценки надежности ис-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		мации, работать с противоречивой информацией из разных источников	речивой информацией из разных источников	точников информации, работать с противоречивой информацией из разных источников
	УК 1.4 Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов	Знать: фрагментарно основы стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов Уметь: фрагментарно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов Владеть (или Иметь опыт деятельности): фрагментарно составлять стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов	Знать: основы стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов Уметь: аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов Владеть (или Иметь опыт деятельности): составлении стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов	Знать: основы стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов Уметь: аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов Владеть (или Иметь опыт деятельности): составлении стратегии решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарных подходов
	УК 1.5 Использует логикометодологический инструментарий для критической оценки	Знать: фрагментарно логикометодологический инструментарий для критической оценки современных	Знать: в недостаточном объеме логикометодологический инструментарий для критической оценки	Знать: в полном объеме логикометодологический инструментарий для критической оценк

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	современных концепций философского и социального характера в своей предметной области	концепций философского и социального характера в своей предметной области Уметь: использовать логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области Владеть (или Иметь опыт деятельности): фрагментарно логико-методологическим инструментарием для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области	современных концепций философского и социального характера в своей предметной области Уметь: в недостаточном объеме использовать логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области Владеть (или Иметь опыт деятельности): в недостаточном объеме логико-методологическим инструментарием для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области	современных концепций философского и социального характера в своей предметной области Уметь: в полном объеме использовать логико-методологический инструментарий для критической оценки современных концепций философского и социального характера в своей предметной области Владеть (или Иметь опыт деятельности): в полном объеме логико-методологическим инструментом
ОПК-5/ начальный, основной, завершающий	ОПК-5.1 Использует глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания	Знать: на начальном уровне методы исследования для проведения исследований процессов, протекающих при	Знать: на среднем уровне методы исследования для проведения исследований процессов, протекающих при	Знать: глубоко методы исследования для проведения исследований процессов, протекающих при

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания	производстве продуктов питания Уметь: использовать глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): глубокими специализированными профессиональными и теоретическими знаниями для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания	производстве продуктов питания Уметь: использовать глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): глубокими специализированными профессиональными и теоретическими знаниями для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания	производстве продуктов питания Уметь: использовать глубокие специализированные профессиональные и теоретические знания для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): глубокими специализированными профессиональными и теоретическими знаниями для проведения исследований процессов, протекающих при производстве продуктов питания
	ОПК-5.2. Научно обосновывает разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических	Знать: фрагментарно основные методы разработки и создания новых продуктов питания. Уметь: на хорошем уровне применять от-	Знать: основные методы разработки и создания новых продуктов питания. Уметь: На хорошем Уровне применять методы	Знать: методы разработки и создания новых продуктов питания. Уметь: применять методы разработки и создания но-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	задач	дельные методы разработки и создания новых продуктов питания. Владеть: способностью обосновывать с отклонениями разрабатывать и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач.	Разработки и создания новых продуктов питания. Владеть: способностью обосновывать с незначительными отклонениями разрабатывать и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач.	вых продуктов питания. Владеть: способностью обосновывать разработку и создание новых продуктов питания для решения научных и практических задач.
	ОПК 5.3 организует и выполняет научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	Знать: методику организации и выполнения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач Уметь: организовывать и выполнять научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач Владеть (или Иметь опыт деятельности): организации выполнения научно-исследовательских	Знать: методику организации и выполнения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач Уметь: организовывать и выполнять научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач Владеть (или Иметь опыт деятельности): организации выполнения научно-	Знать: методику организации и выполнения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач Уметь: организовывать и выполнять научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач Владеть (или Иметь опыт

Код компетенции/этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		и научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач	исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач	деятельности): организации выполнения научно-исследовательских и научно-производственных работ для комплексного решения профессиональных задач

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

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

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

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название этапа из п. 6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

<p>Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название этапа из п. 6.1)</p>	<p>Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности</p>
<p>УК-1 / завершающий</p>	<p>Дневник практики. Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося. Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно- го(ых) с будущей профессиональной деятельностью: (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Сделайте обоснование разработки и использования нового вида сырья при разработке конкретного вида продукта.</i> Раздел отчета о практике - <i>Обоснование разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач (для конкретного вида продукции).</i> Раздел отчета о практике - <i>Проблемные ситуации, возникающие при производстве продуктов питания животного происхождения, их составляющие и связи между ними</i></p>
<p>ОПК-5 / основной, завершающий</p>	<p>Дневник практики. Отчет о практике. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации. Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно- го(ых) с будущей профессиональной деятельностью: <i>С учетом подобранных ингредиентов и разработанной рецептуры проектируйте технологию производства нового вида продукта животного происхождения.</i> Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанно- го(ых) с будущей профессиональной деятельностью: (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Сделайте обоснование разработки и использования нового вида сырья при разработке конкретного вида продукта.</i> Разделы отчета о практике: - <i>Технологические процессы производства продукции животного происхождения для различных групп населения.</i> <i>Свойства сырья и полуфабрикатов для оптимизации технологических процессов производства готовой продукции (для конкретного вида продукции).</i> Раздел отчета о практике - <i>Характеристика деятельности предприятия по производству продуктов питания животного происхождения (производственное направление, перспективы раз-</i></p>

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название этапа из п. 6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
	вития, структуры, формы собственности и подчиненность предприятия).

6.2 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 производственной технологической практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета с оценкой. На зачет обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в виде устной защиты отчета о практике.

Таблица 6.4.1 - Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью		1	
Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией		1	
Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы		1	
Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета		1	
Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных		1	
Правильность выполнения расчетов и измерений		1	
Глубина анализа данных		1	

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
		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 5балльной шкале.

Таблица 6.4.2 - Соответствие баллов уровням сформированное 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. Боярский, М.В. Планирование и организация эксперимента: учебное пособие / М.В.Боярский, Э.А. Анисимов; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2015. – 168с.- URL:

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437056> (дата обращения 23.09.2021). - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-8158-1472-1. - Текст: электронный.

2 Черных, В. В. Управление разработкой и внедрением инновационного продукта [Электронный ресурс]: учебное пособие: / В. В.

Черных; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: Поволжский государственный технологический университет, 2019. - 122 с. - Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=570613>

3. Романюк, Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного про-

исхождения (теория и практика): учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новиков; Воронежский государственный университет инженерных технологий. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 161с.- URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=336061> (дата обращения: 29.09.2021). - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00032-075-4. - Текст: электронный.

Дополнительная литература:

4. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. ГОСТ7.32- 91(ИСО5966-82) [Текст].-Изд.офиц.-М.: Изд-во стандартов, 1991.-18с.

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

6. Шкляр, Михаил Филиппович. Основы научных исследований [Текст]: учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 244 с.

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

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

Перечень методических указаний

1. Котляревская, И. В. Организация и проведение практик: учебнометодическое пособие / И. В. Котляревская, М. А. Ильшева, Н.Ф. Одинцова; Министерство образования и науки Российской Федерации, Уральский федеральный университет имени первого Президента России Б. Н. Ельцина. - Екатеринбург: Издательство Уральского университета, 2014. - 93 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=276361> (дата обращения: 01.09.2021). - Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

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

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

3 Базы данных ВИНТИ РАН - <http://viniti.ru>

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

5 . Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.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: весы лабораторные, сушильный шкаф, спектрофотометр; спектрометр термостат;

- программные продукты, используемые в области разработки продуктов питания из растительного сырья (программа «Мой здоровый рацион»).

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: устройства, позволяющие осуществлять контроль и анализ качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- современное технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения: измельчитель с насадкой для фарша, сыроварка, горизонтальная упаковочная машина («Flow-Pack»).

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

1. Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Мб/ 160GB/ сумка/ проектор infocus IN24+(39945,45)/ 1,00, экран.

2. Компьютеры объединены локальной сетью с выходом в интернет: Компьютер ВАРИАНТ PDC2160/C33/2*512Мб/HDD160Gb/DVD-ROM/FDD/ATX350W/K/m/WXP/OFF/17" TFT E700 - 10 шт.

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 лично 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 воз-

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.

Номер измене- ния	Номера страниц				Всего стра- ниц	Да- та	Основание для изменения и подпись ли- ца, прово- дившего из- менения
	изме- нен- ных	заменен- ных	аннулирован- ных	но- вых			