

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 15.02.2024 11:43:32

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c050a4cd508f3b77fcd0125a3ee300c701f9bc545eaf1fdcb9a

Аннотация к рабочей программе практики

«По получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)»

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

Задачи практики

- формирование общекультурных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности;
- формирование умений и навыков при разработке новых рецептур и новых видов продукции из сырья животного происхождения;
- формирование знаний, умений и навыков при осуществлении исследования качества и безопасности пищевых продуктов из сырья животного происхождения в условиях производственных лабораторий;
- ознакомление с пищевым производством, технологическим процессом и его аппаратным оформлением, с контролем за производством продуктов питания животного происхождения.

Компетенции, формируемые в результате освоения практики

ПК-1- способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

ПК- 2 -способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

ПК-3- способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

ПК- 4 - способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области

ПК- 5 - способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции

ПК-6 - способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

ПК-7 способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции

ПК-8 - способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты

ПК-9 -готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

ПК-10-готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования

ПК – 11-способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

ПК- 12- готовностью выполнять работы по рабочим профессиям

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

ПК- 14 - готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем

ПК- 15 - способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений

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

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

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

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

ПК-24 - способностью организовывать работу структурного подразделения

ПК-26 - способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты

Разделы практики

Подготовительный этап (решение организационных вопросов: знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; получение заданий от руководителя практики от университета; информация о требованиях к отчетным документам по практике; первичный инструктаж по технике безопасности).

Основной этап (знакомство с предприятием, руководителем практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией, ознакомление с техникой безопасности, на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения, в лабораториях по исследованию качества и безопасности продуктов питания животного происхождения, инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики, ознакомиться с ассортиментом выпускаемой продукции, сырьевой базой, организацией работы складского хозяйства. Изучить основные производственные процессы, типовые планы технологических переходов, режимов Изучить аппаратное оформление процессов, технический, физико-химический, биологический и санитарный контроль технологических процессов Рассмотреть стандарты (ГОСТы) предприятия, ТУ и нормативы, рассмотреть материалы по технологической части практики и безопасности выпускаемой продукции, рассмотреть основные технологические процессы производства и режимы предприятия, изучить биохимические, микробиологические, физико-

химические и санитарно-эпидемиологические основы процессов при изготовлении выбранного продукта, провести анализ технологических приёмов с различных точек зрения, в том числе экологии)

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

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

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

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

« 18 » 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика
(наименование вида практики)

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (в том числе технологическая практика)
(наименование типа практики)

направление подготовки (специальность) 19.03.03
(цифр согласно ФГОС)

Продукты питания животного происхождения
и наименование направления подготовки (специальности)

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

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

Курск – 2020

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

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

- учебным планом направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология производства мясных и молочных продуктов», одобренным Ученым советом университета (протокол № 26 от 2018 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «7» 06 2020 г., протокол № 17

Зав. кафедрой ТТ и ЭТ

Пьяникова

Э. А. Пьяникова

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

Калужских

А. Г. Калужских

Директор научной библиотеки

Власова

В.Г. Макаровская

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «25» 08 2020 г. на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров

ТТ и ЭТ от 21.06.2022 протокол № 18
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

Пьяникова

Э. А. Пьяникова

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

Э. А. Пьяникова

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 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 производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) является участие в организации и проведении технологических процессов, проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований.

1.2 Задачи практики

1. Формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

2. Изучение современных достижений науки и передовой технологии при производстве продуктов питания животного происхождения

3. Формирование умений и навыков при разработке новых рецептур и новых видов продукции из сырья животного происхождения;

4. Подготовка к разработке методики и организация проведения экспериментов и испытаний, анализ их результатов для осуществления самостоятельной производственно-технологической, научно-исследовательской, проектной деятельности

5. Формирование знаний, умений и навыков при осуществлении исследования качества и безопасности пищевых продуктов из сырья животного происхождения в условиях производственных лабораторий.

6. Ознакомление с пищевым производством, технологическим процессом и его аппаратным оформлением, с контролем за производством продуктов питания животного происхождения.

7. Ознакомление с типовыми решениями технологических задач в обстановке промышленного предприятия (реализация производственного процесса).

8. Ознакомление с важнейшими видами аппаратуры, методами обеспечения оптимального технологического режима производства.

9. Участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования.

10. Выявление уровня подготовки студента к условиям современного производства, техники и культуры производственной деятельности.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – практикой по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске) ФГОС ВО по данному направлению подготовки предусматривает стационарный способ проведения данной практики.

Практика проводится на предприятиях, в организациях и учреждениях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится на предприятиях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профици-

онального образования, деятельность которых связана с вопросами продуктов питания животного происхождения, и соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках образовательной программы на кафедре ТТи ЭТ, обладающей 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 – дискретное проведение практики по видам их проведения.

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы (компетенции)		Планируемые результаты обучения при прохождении практики (компоненты компетенций: знания, умения и навыки)
Код компетенции	Содержание компетенции	
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знает: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
		Умеет: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
		Владеет: - навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать: элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
		Уметь: осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

		<p>Владеть: способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на теплоэнергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	<p>Знать: научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>
		<p>Уметь: изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>
		<p>Владеть: способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования</p>
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	<p>Знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>
		<p>Уметь: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>
		<p>Владеть: способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	<p>Знать: - методы и способы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>
		<p>Уметь: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>
		<p>Владеть: способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров</p>

		технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	Знать: текущую производственную информацию
		Уметь: обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
		Владеть: способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знать: нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
		Уметь: обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
		Владеть: способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Знать: нормативную и техническую документацию, технические регламенты
		Уметь: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
		Владеть: способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
ПК-9	готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Знать: нормы контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
		Уметь: осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

		Владеть: готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
ПК-10	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Знать: новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов
		Уметь: осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
		Владеть: готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
ПК-11	способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знать: технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
		Уметь: организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
		Владеть: способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	Знать: работы по рабочим профессиям
		Уметь: выполнять работы по рабочим профессиям
		Владеет: готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
ПК-13	владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых	Знать: информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

	расчетов	<p>Уметь: применять информационные технологии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p> <p>Владеть: современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов</p>
ПК-14	готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем	<p>Знать: оценку достижениям глобального пищевого рынка</p> <p>Уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</p> <p>Владеть: готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем</p>
ПК-15	способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	<p>Знать: методы организации работы небольшого коллектива исполнителей; способы планирования работы персонала и фондов оплаты труда</p> <p>Уметь: организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений</p> <p>Владеть: способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений</p>

ПК-16	способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам	Знать: производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
		Уметь: составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
		Владеть: способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам
ПК-19	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Знать: методы стандартизации и подготовки продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
		Уметь: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
		Владеть: готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
ПК-21	готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		Уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
		Владеть: готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
ПК-22	способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий	Знать: принципы, методы и методики принятия управленческих решений
		Уметь: принимать управленческие решения с

		учетом производственных условий Владеть: способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий
ПК-24	способностью организовывать работу структурного подразделения	Знать: работу структурного подразделения
		Уметь: организовывать работу структурного подразделения
		Владеть: способностью организовывать работу структурного подразделения
ПК-26	способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	Знать: методы и методики проведения экспериментов
		Уметь: проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты
		Владеть: способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты

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 производственная практика научно-исследовательская практика (Б2.П.1) входит в блок Б2 «Практики, в том числе научно-исследовательская работа». Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) является частью образовательной программы направления подготовки бакалавров. Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, направленный на формирование, закрепление, развитие практических умений, навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика тесно связана с ранее изученными дисциплинами и направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися видами профессиональной деятельности, установленными образовательной программой.

Производственная практика практики, в том числе практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) проводится на 2-м курсе в 4-м семестре.

Объем производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика), установленной учебным планом, для дискретного проведения практик по периодам их проведения – 6 зачетных единиц, продолжительность – (216 часов), 4 недели по учебному плану.

4 Содержание практики

Содержание практики уточняется для каждого обучающегося в зависимости от специфики конкретного предприятия, организации, учреждения, являющегося местом ее проведения, и выдается в форме задания на практику.

Таблица 4.1 – Этапы и содержание практики

п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	<p>Решение организационных вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности. 	2
2	Основной этап	<p><u>Виды и формы работы, обучающихся на предприятии, организации:</u></p> <p>Знакомство с предприятием, руководителем практики от предприятия, рабочим местом и должностной инструкцией.</p> <p>Ознакомление с техникой безопасности, на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения, в лабораториях по исследованию качества и безопасности продуктов питания животного происхождения, инструктаж по технике безопасности на местах прохождения практики</p>	178

		<p>Ознакомиться с ассортиментом выпускаемой продукции, сырьевой базой, организацией работы складского хозяйства.</p> <p>Изучить основные производственные процессы, типовые планы технологических переходов, режимов</p> <p>Изучить аппаратное оформление процессов, технический, физико- химический, биологический и санитарный контроль технологических процессов</p> <p>Рассмотреть стандарты (ГОСТы) предприятия, ТУ и нормативы</p> <p>Рассмотреть материалы по технологической части практики и безопасности выпускаемой продукции</p> <p>Рассмотреть основные технологические процессы производства и режимы предприятия</p> <p>Изучить биохимические, микробиологические, физико-химические и санитарно-эпидемиологические основы процессов при изготовлении выбранного продукта, провести анализ технологических приёмов с различных точек зрения, в том числе экологии.</p> <p>В рамках конкретного ассортимента отдельных стадий обработки необходимо провести обоснование выбора технологических процессов</p> <p>Обосновать целесообразность реализации процессов по периодической либо непрерывной схемам. Выбрать оборудование, привести его технологические характеристики, описать принцип действия и режимы работы при исследовании выбранного продукта</p> <p>Описание полученных результатов при проведении исследований в соответствии с выбранной темой магистерской диссертации.</p> <p>Систематизация и анализ фактически собранного материала для написания отчёта по производственной практике научно-исследовательской практике</p>	
	<p>Заключительный этап</p>	<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>	<p>36</p>

5 Формы отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной практики:

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

Структура отчета о производственной практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Отзыв руководителя практики от организации
- 3) Реферат. Реферат содержит количественную характеристику отчета (число страниц, рисунков, таблиц, количество использованных источников, приложений и т.п.) и краткую текстовую часть.
- 4) Содержание.

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

6) Основная часть отчета (техническая, расчетно-технологическая, исследовательская, конструкторская, экономическая и т.п. части).

Сведения о профильной организации, на котором проходила практика: административное положение, структура профильной организации, взаимодействие её отдельных частей, профиль деятельности, решаемые задачи.

7) Специальная часть. Отражение полученных материалов и результатов в соответствии с планом основного этапа прохождения практики по семестрам определенных в таблице 4.1.

8) Обеспечение безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

9) Охрана окружающей среды.

9. Экономическая часть (расчет экономической эффективности и целесообразности использования полученных разработок) при наличии

10) Заключение.

Изложение результатов выполнения практики в виде кратких, но принципиально необходимых доказательств, обоснований, разъяснений, анализов, оценок, обобщений и выводов.

11) Список использованной литературы и источников.

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

В зависимости от особенностей практики отчет может содержать не все части, перечисленные выше. В зависимости от особенностей практики по указанию руководителя практики отчет составляется каждым студентом индивидуально или группой студентов.

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

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

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

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

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

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

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

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

-СТУ 04.02.030-2017 «Курсовые работы (проекты). Выпускные квалификационные работы. Общие требования к структуре и оформлению»

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1)	философия технология приготовления пищи	основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности технология приготовления пищи метрология и стандартизация технология приготовления пищи практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции государственная итоговая аттестация
способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на теплоэнергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2)	общая технология отрасли теплоэнергоснабжение предприятий прикладная механика	теплоэнергоснабжение предприятий электротехника и электроника практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	государственная итоговая аттестация
способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)	иностранный язык инженерная и компьютерная графика история науки и техники история развития пищевой промышленности в России	патентование защита интеллектуальной собственности практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	научно-исследовательская работа преддипломная практика государственная итоговая аттестация

<p>способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4)</p>		<p>метрология и стандартизация практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>государственная итоговая аттестация</p>
<p>способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5)</p>		<p>практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>биологическая безопасность пищевых систем продовольственная безопасность государственная итоговая аттестация</p>
<p>способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6)</p>		<p>основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности</p>	<p>современные методы исследования качества и безопасности сырья, биологически активных добавок и готовой продукции медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов технология производства и переработки продукции животноводства научно-исследовательская работа преддипломная практика государственная итоговая аттестация</p>
<p>способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)</p>		<p>реология реология сырья, полуфабрикатов и заготовок технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания</p>	<p>реология сырья, полуфабрикатов и заготовок государственная итоговая аттестация</p>

		<p>практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	
<p>способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты ПК-8</p>		<p>метрология и стандартизация основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>биологическая безопасность пищевых систем научно-исследовательская работа государственная итоговая аттестация</p>
<p>готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9)</p>	<p>экология</p>	<p>биоэлементы и другие микронутриенты</p>	<p>биологическая безопасность пищевых систем медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов продовольственная безопасность практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) государственная итоговая аттестация</p>

<p>готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)</p>		<p>теплоэнергоснабжение предприятий практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>автоматизированные системы управления технология мясной и молочной продукции технология производства и переработки продукции животноводства технологическое оборудование пищевого Производства технологическое оборудование молочного и мясного производства государственная итоговая аттестация</p>
<p>способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)</p>		<p>реология физико-химические основы и общие принципы переработки животного сырья процессы и аппараты практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>технология мясной и молочной продукции технология производства и переработки продукции животноводства технологическое оборудование пищевого производства технологическое оборудование молочного и мясного производства государственная итоговая аттестация</p>
<p>готовностью выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)</p>	<p>общая технология отрасли введение в технологию пищевого производства технология приготовления пищи</p>	<p>введение в технологию пищевого производства технология приготовления пищи практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>государственная итоговая аттестация</p>

<p>владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13)</p>	<p>информатика история развития пищевой промышленности в России</p>		<p>технологические расчеты в производстве продуктов животного происхождения технологические расчеты при производстве молочных и мясных продуктов научные основы применения холода в производстве загрязнители и технологические способы снижения их содержания</p>
<p>готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем ПК-14</p>	<p>общая технология отрасли</p>	<p>биоэлементы и другие микронутриенты</p>	<p>практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) государственная итоговая аттестация</p>
<p>способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15)</p>		<p>экономика и управление производством практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>государственная итоговая аттестация</p>
<p>способностью составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16)</p>	<p>практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>экономика и управление производством практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>государственная итоговая аттестация</p>

<p>способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19)</p>	<p>практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>экономика и управление производством практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>государственная итоговая аттестация</p>
<p>готовностью принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21)</p>	<p>безопасность жизнедеятельности экология практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>государственная итоговая аттестация</p>
<p>способностью принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22)</p>	<p>безопасность жизнедеятельности введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>экономика и управление производством основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>научно-исследовательская работа преддипломная практика государственная итоговая аттестация</p>
<p>способностью организовывать работу структурного подразделения (ПК-24)</p>	<p>общая технология отрасли введение в направление подготовки и планирование профессиональной карьеры практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных уме-</p>	<p>психология практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>государственная итоговая аттестация</p>

	ний и навыков научно-исследовательской деятельности		
способностью проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК-26)	физика органическая химия биология биохимия основы общей и неорганической химии аналитическая химия и физико-химические методы анализа	анатомия и гистология сельскохозяйственных животных реология дисперсные пищевые системы пищевая биохимия физиология питания практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	автоматизированные системы управления научные основы применение холода в производстве научно-исследовательская работа преддипломная практика государственная итоговая аттестация

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

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-1/ начальный, основной завершающий	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знать: поверхностно знает нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>Уметь: поверхностно умеет использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>Владеть: элементарными навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе</p>	<p>Знать: сформированные знания нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе</p> <p>Уметь: самостоятельно использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>Владеть: основными навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе</p>	<p>Знать: глубокие знания нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе</p> <p>Уметь: самостоятельно использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>Владеть: основными навыками применения нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе</p>

<p>ПК-2/ начальный, основной завершаю- щий</p>	<p><i>1.Доля освоен- ных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установ- ленных в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандарт- ных ситуациях</i></p>	<p>Знать: элементарные ме- ры безопасности при возникновении экстренных ситуа- ций на тепло- энергооборудова- нии и других объ- ектах жизнеобеспе- чения предприятия Уметь: осуществлять эле- ментарные меры безопасности при возникновении экс- тренных ситуаций на тепло- энергооборудова- нии и других объ- ектах жизнеобеспе- чения предприятия Владеть: способностью осу- ществлять элемен- тарные меры без- опасности при воз- никновении экс- тренных ситуаций на тепло- энергооборудова- нии и других объ- ектах жизнеобеспе- чения предприятия</p>	<p>Знать: основные меры безопасности при возникновении экс- тренных ситуаций на тепло- энергооборудова- нии и других объ- ектах жизнеобеспе- чения предприятия Уметь: осуществлять ос- новные меры без- опасности при воз- никновении экс- тренных ситуаций на тепло- энергооборудова- нии и других объ- ектах жизнеобеспе- чения предприятия Владеть: способностью осу- ществлять основ- ные меры безопас- ности при возник- новении экстрен- ных ситуаций на тепло- энергооборудова- нии и других объ- ектах жизнеобеспе- чения предприятия</p>	<p>Знать: глубокие знания мер безопасности при возникновении экс- тренных ситуаций на тепло- энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия Уметь: самостоятельно осуществлять основ- ные меры безопас- ности при возникнове- нии экстренных си- туаций на тепло- энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия Владеть: способностью само- стоятельно осуществлять основ- ные меры безопас- ности при возникнове- нии экстренных си- туаций на тепло- энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
--	---	--	--	--

<p>ПК-3/ начальный, основной завершаю- щий</p>	<p><i>1.Доля освоен- ных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установ- ленных в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандарт- ных ситуациях</i></p>	<p>Знать: поверхностно зна- ет информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике иссле- дования Уметь: поверхностно уме- ет использовать научно- техническую ин- формацию отече- ственного и зару- бежного опыта по тематике исследо- вания Владеть: способностью по- верхностно изучать научно- техническую ин- формацию отече- ственного и зару- бежного опыта по тематике исследо- вания</p>	<p>Знать: сформированные знания информа- ции отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования Уметь: самостоятельно ис- пользовать научно- техническую ин- формацию отече- ственного и зару- бежного опыта по тематике исследо- вания Владеть: способностью по- верхностно изучать научно- техническую ин- формацию отече- ственного и зару- бежного опыта по тематике исследо- вания</p>	<p>Знать: глубокие знания информации отече- ственного и зару- бежного опыта по тематике исследова- ния Уметь: самостоятельно ис- пользовать научно- техническую ин- формацию отече- ственного и зару- бежного опыта по тематике исследова- ния Владеть: демонстрировать высокий уровень по изучению научно- техническую ин- формацию отече- ственного и зару- бежного опыта по тематике исследова- ния</p>
--	---	--	---	---

<p>ПК-4основной, завершающий</p>	<p><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></p>	<p>Знать: элементарные метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области Уметь: применять элементарные метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области Владеть: способностью применять элементарные метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>Знать: основные метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области Уметь: применять основные метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области Владеть: способностью применять основные метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>	<p>Знать: глубокие знания метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области Уметь: применять глубокие знания метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области Владеть: способностью применять глубокие знания метрологических принципов инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области</p>
----------------------------------	--	--	--	--

<p>ПК-5/ основной, завершающий</p>	<p><i>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п. 2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i></p> <p><i>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</i></p>	<p>Знать: элементарные методы и способы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>Уметь: испытывает затруднения при организации входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>Владеть: элементарными навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>Знать: основные методы и способы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>Уметь: самостоятельно организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>Владеть: способностью самостоятельно организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>	<p>Знать: глубокие знания методов и способов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>Уметь: способен самостоятельно организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p> <p>Владеть: способностью на высоком уровне организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции</p>
------------------------------------	--	---	---	--

<p>ПК-6/ основной, завершающий</p>	<p>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.</p>	<p>Знать: поверхностно знает текущую производственную информацию Уметь: поверхностно обрабатывать текущую производственную информацию и анализировать полученные данные. Владеть: способностью поверхностно обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>	<p>Знать: сформированные знания текущей производственной информации Уметь: самостоятельно обрабатывать текущую производственную информацию и анализировать полученные данные. Владеть: способностью самостоятельно обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>	<p>Знать: глубокие знания текущей производственной информации Уметь: самостоятельно обрабатывать текущую производственную информацию и анализировать полученные данные. Владеть: способностью обрабатывать текущую производственную информацию на высоком уровне, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции</p>
<p>ПК-7/ основной, завершающий</p>	<p>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.</p>	<p>Знать: элементарные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Уметь: обосновывать элементарные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Владеть: элементарными навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>	<p>Знать: основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Уметь: обосновывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Владеть: основными навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>	<p>Знать: глубокие знания норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Уметь: самостоятельно обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Владеть: способностью самостоятельно обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p>

<p>ПК-8 основной, завершающий</p>	<p><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></p>	<p>Знать: поверхностно знает правила и методы разработки нормативной и технической документации, технические регламенты Уметь: испытывает затруднения при разработке нормативной и технической документации, технических регламентов Владеть: элементарными навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p>Знать: сформированные знания правил и методов разработки нормативной и технической документации, технические регламенты Уметь: способен разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты Владеть: основными навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p>Знать: глубокие знания правил и методов разработки нормативной и технической документации, технические регламенты Уметь: глубокие знания по разработке нормативной и технической документации, технических регламентов Владеть: уверенно владеет навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов</p>
<p>ПК-9/ начальный, основной Завершающий</p>	<p><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></p>	<p>Знать: поверхностно знает нормативную и техническую документацию, технические регламенты Уметь: испытывает при разработке нормативной и технической документации, технических регламентов Владеть: элементарными навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p>Знать: сформированные знания нормативной и технической документации, технических регламентов Уметь: самостоятельно разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты Владеть: основными навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов</p>	<p>Знать: глубокие знания нормативной и технической документации, технических регламентов Уметь: способен самостоятельно разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты Владеть: навыками самостоятельно разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты</p>

<p>ПК-10/ основной, завершающий</p>	<p>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.</p>	<p>Знать: виды технологического оборудования Уметь: испытывает затруднения при освоении новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов Владеть: готовностью осваивать новые виды технологического оборудования</p>	<p>Знать: виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов Уметь: осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования Владеть: готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов</p>	<p>Знать: новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов Уметь: самостоятельно осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования Владеть: готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования</p>
<p>ПК-11/ основной, завершающий</p>	<p>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,</p>	<p>Знать: элементарные основы технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения Уметь: испытывает затруднения при организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения Владеть: элементарными навыками органи-</p>	<p>Знать: сформированные знания технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения Уметь: организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения Владеть: основными навыками организации технологический процесс производ-</p>	<p>Знать: глубокие знания технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения Уметь: самостоятельно организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения Владеть: способностью самостоятельно организовывать технологический процесс про-</p>

	<p>умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</p>	<p>зации технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>изводства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>ПК-12/начальный, основной, завершающий</p>	<p>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.</p>	<p>Знать: поверхностно знает работы по рабочим профессиям Уметь: испытывает затруднения по выполнению работ по рабочим профессиям Владет: элементарными навыками выполнения работ по рабочим профессиям</p>	<p>Знать: сформированные знания работ по рабочим профессиям Уметь: выполнять работы по рабочим профессиям Владет: основными навыками выполнения работ по рабочим профессиям</p>	<p>Знать: глубокие знания работ по рабочим профессиям Уметь: самостоятельно выполнять работы по рабочим профессиям Владет: Готовностью самостоятельно выполнять работы по рабочим профессиям</p>

<p>ПК-13/ начальный, завершаю- щий</p>	<p><i>1.Доля освоен- ных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установ- ленных в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандарт- ных ситуациях.</i></p>	<p>Знать: элементарные ин- формационные технологии, сете- вые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной обла- сти, пакеты при- кладных программ для выполнения необходимых рас- четов Уметь: испытывает за- труднения в при- менении информа- ционных техноло- гий, сетевых ком- пьютерных техно- логии и базы дан- ных в своей пред- метной области, пакеты прикладных программ для вы- полнения необхо- димых расчетов</p>	<p>Знать: основные инфор- мационные техно- логии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной обла- сти, пакеты при- кладных программ для выполнения необходимых рас- четов Уметь: применять инфор- мационные техно- логии, сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной обла- сти, пакеты при- кладных программ для выполнения необходимых рас- четов</p>	<p>Знать: глубокие знания ин- формационных тех- нологий, сетевых компьютерных тех- нологий и базы дан- ных в своей пред- метной области, па- кеты прикладных программ для вы- полнения необходи- мых расчетов Уметь: самостоятельно применять информа- ционные технологии, сетевые компьютер- ные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для вы- полнения необходи- мых расчетов</p>
<p>ПК-14/ начальный, основной Завершаю- щий</p>	<p><i>1.Доля освоен- ных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установ- ленных в п.2. программы практики 2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандарт- ных ситуациях</i></p>	<p>Знать: элементарную оценку достижен- иям глобального пищевого рынка Уметь: испытывает за- труднения при оценке достижений глобального пище- вого рынка Владеть: готовностью давать оценку достижен- иям глобального пищевого рынка</p>	<p>Знать: основную оценку достижениям гло- бального пищевого рынка Уметь: давать оценку до- стижениям гло- бального пищевого рынка, проводить маркетинговые ис- следования Владеть: готовностью давать оценку достижен- иям глобального пищевого рынка, проводить марке- тинговые исследо- вания</p>	<p>Знать: глубокие знания по оценке достижений глобального пище- вого рынка Уметь: самостоятельно да- вать оценку дости- жениям глобального пищевого рынка, проводить маркетин- говые исследования и предлагать новые конкурентоспособ- ные продукты к освоению произво- дителем Владеть: готовностью давать оценку достижениям глобального пище- вого рынка, прово- дить маркетинговые исследования и предлагать новые</p>

				конкурентоспособные продукты к освоению производителем
ПК-15 основной, завершающий	<p><i>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</i></p> <p><i>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i></p> <p><i>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</i></p>	<p>Знать: элементарные методы организации работы небольшого коллектива исполнителей исполнителей</p> <p>Уметь: организовывать работу небольшого коллектива исполнителей</p> <p>Владеть: способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей</p>	<p>Знать: основные методы организации работы небольшого коллектива исполнителей; способы планирования работы персонала и фондов оплаты труда</p> <p>Уметь: организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда</p> <p>Владеть: способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда</p>	<p>Знать: глубокие знания методов организации работы небольшого коллектива исполнителей; способы планирования работы персонала и фондов оплаты труда</p> <p>Уметь: организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений</p> <p>Владеть: способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений</p>

<p>ПК-16/ начальный, основной, завершаю- щий</p>	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</p>	<p>Знать: международные стандарты</p> <p>Уметь: испытывает затруднения при составлении производственной документации (графиков работ, инструкций, заявок на материалы, оборудование)</p> <p>Владеть: элементарными навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкции, заявок на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам</p>	<p>Знать: международные стандарты, производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)</p> <p>Уметь: составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам</p> <p>Владеть: основными навыками составления производственной документации (графиков работ, инструкции, заявок на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам</p>	<p>Знать: международные стандарты, производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам</p> <p>Уметь: самостоятельно составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам</p> <p>Владеть: способностью самостоятельно составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам</p>
<p>ПК-19/ начальный, основной завершаю- щий</p>	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся</p>	<p>Знать: поверхностно знает методы стандартизации и подготовки продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p> <p>Уметь: испытывает затруднения при выполнении работ по стандартизации и подготовке про-</p>	<p>Знать: сформированные знания о методах стандартизации и подготовки продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p> <p>Уметь: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведе-</p>	<p>Знать: глубокие знания методов стандартизации и подготовки продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p> <p>Уметь: уверенно выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры</p>

	<p>знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</p>	<p>дукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p> <p>Владеть: элементарными навыками выполнения работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p>	<p>нию процедуры подтверждения соответствия</p> <p>Владеть: основными навыками выполнения работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p>	<p>подтверждения соответствия</p> <p>Владеть: готовностью уверенно выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия</p>
<p>ПК-21/ начальный, основной завершающий</p>	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</p> <p>2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</p> <p>3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях.</p>	<p>Знать: поверхностно знает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Уметь: выполнять элементарные меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Владеть: элементарными навыками применения необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знать: сформированные знания мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Уметь: выполнять основные меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Владеть: основными навыками применения необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>	<p>Знать: глубокие знания мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Уметь: самостоятельно принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p> <p>Владеть: готовностью самостоятельно принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия</p>
<p>ПК-22 начальный, основной завершающий</p>	<p>1. Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы</p>	<p>Знать: поверхностно знает способы и приемы принятия управленческих решений с учетом производственных условий</p> <p>Уметь: испытывает затруднения при</p>	<p>Знать: сформированные знания о способах и приемах принятия управленческих решений с учетом производственных условий</p> <p>Уметь: способен самостоятельно</p>	<p>Знать: глубокие знания о способах и приемах принятия управленческих решений с учетом производственных условий</p> <p>Уметь: способен самостоятельно принимает</p>

	<p><i>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>принятии управленческих решений с учетом производственных условий</p> <p>Владеть: элементарными навыками принятия управленческих решений с учетом производственных условий</p>	<p>принимает управленческие решения с учетом производственных условий</p> <p>Владеть: основными навыками принятия управленческих решений с учетом производственных условий</p>	<p>управленческие решения с учетом производственных условий</p> <p>Владеть: уверенно владеет навыками принятия управленческих решений с учетом производственных условий</p>
<p>ПК-24/ начальный, основной завершающий</p>	<p><i>1.Доля освоенных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установленных в п.2. программы практики</i></p> <p><i>2.Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков</i></p> <p><i>3.Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандартных ситуациях</i></p>	<p>Знать: поверхностные знания работы структурного подразделения</p> <p>Уметь: испытывает затруднения при организации работы структурного подразделения</p> <p>Владеть: элементарными навыками организации работы структурного подразделения</p>	<p>Знать: основные знания работы структурного подразделения</p> <p>Уметь: самостоятельно участвует в организации работы структурного подразделения</p> <p>Владеть: основными навыками организации работы структурного подразделения</p>	<p>Знать: глубокие знания работы структурного подразделения</p> <p>Уметь: уверенно организовывать работу структурного подразделения</p> <p>Владеть: навыками уверенно проводить организацию работы структурного подразделения</p>

ПК-26/ начальный, основной завершаю- щий	1. Доля освоен- ных обучающимся знаний, умений, навыков от общего объема ЗУН, установ- ленных в п.2. программы практики 2. Качество освоенных обучающимся знаний, умений, навыков 3. Умение применять знания, умения, навыки в типовых и нестандарт- ных ситуациях	Знать: поверхностно знает методы и методики проведения экспе- риментов Уметь: испытывает за- труднения при про- ведении экспери- ментов по заданной методике и анали- зировать результа- ты Владеть: элементарными навыками проведе- ния экспериментов по заданной мето- дике и анализиро- вать результаты	Знать: сформированные знания о методах и методиках прове- дения эксперимен- тов Уметь: самостоятельно проводит экспери- менты по заданной методике и анали- зировать результа- ты Владеть: основными навы- ками проведения экспериментов по заданной методике и анализировать результаты	Знать: глубокие знания о методах и методиках проведения экспе- риментов Уметь: уверенно проводит эксперименты по за- данной методике и анализировать ре- зультаты Владеть: уверенно владеет навыками проведе- ния экспериментов по заданной методи- ке и анализировать результаты

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

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
ПК-1/начальный, основной завершающий	Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия, организации, освоении работы с документацией предприятия, организации обучающегося.
ПК-2/начальный, основной завершающий	Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия, орга-

	низации, освоении работы с документацией предприятия, организации обучающегося.
ПК-3/начальный, основной завершающий	Дневник практики. Характеристика руководителя практики от предприятия, организации, освоении работы с документацией предприятия, организации обучающегося.
ПК-4/ начальный, основной завершающий	Дневник практики. Отчет о практике. Раздел отчета по практике Ответы на вопросы по содержанию практики.
ПК-5/ основной завершающий	Дневник практики. Раздел отчета по практике графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.
ПК-6 основной завершающий	Дневник практики. Раздел отчета по практике графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.
ПК-7/ основной завершающий	Дневник практики. Раздел отчета по практике графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.
ПК-8/ основной завершающий	Дневник практики. Раздел отчета по практике графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.
ПК-9/начальный, основной завершающий	Отчет о практике. Дневник практики. Раздел отчета по практике графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.
ПК-10/ основной завершающий	Отчет о практике. Дневник практики. Раздел отчета по практике графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.
ПК-11/ основной завершающий	Отчет о практике. Дневник практики. Раздел отчета по практике графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.
ПК-12/начальный, основной завершающий	Дневник практики. Отчет о практике. Дневник практики. Раздел отчета по практике графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.
ПК-13/начальный, завершающий	Дневник практики. Графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации. Разделы отчета по практике Оформление разделов по материалам собственных работ.
ПК-14/ начальный, основной, завершающий	Дневник практики. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-15/ основной, завершающий	Дневник практики. Отчет о практике. Графические материалы к отчету.

	<p>Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.</p>
ПК-16/ начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.</p>
ПК-19/ начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики. Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.</p>
ПК-21/ начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.</p>
ПК-22/ начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Ответы на вопросы по содержанию практики на аттестации.</p>
ПК-24/ начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики. «Обзор существующих методов, средств, научно-обоснованных подходов, теоретических данных, литературных источников, технической документации при производстве продуктов из сырья животного происхождения».</p>
ПК-26/ начальный, основной завершающий	<p>Дневник практики. «Обзор существующих методов, средств, научно-обоснованных подходов, теоретических данных, литературных источников, технической документации при производстве продуктов из сырья животного происхождения».</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 производственной практикой по получению профессиональных умений и профессионального опыта, осуществляется в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

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

Промежуточная аттестация проводится во 2-м семестре в форме зачета с оценкой. На зачет, обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в форме устной защиты отчета о практике.

Таблица 6.4.1 – Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов и форм профессиональной деятельности	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	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 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов	4

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

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и традиционным оценкам

Баллы	Уровень сформированности компетенций	Оценка
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. Новиков, Ю.Н. Подготовка и защита магистерских диссертаций и бакалаврских работ [Текст]: учебное пособие / Ю. Н. Новиков. - Санкт-Петербург: Лань, 2014. - 29 с.
2. Новиков, Ю.Н. Подготовка и защита магистерских диссертаций и бакалаврских работ [Текст]: учебное пособие / Ю. Н. Новиков. - Изд. 3-е, стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 32 с.
3. Боярский, М.В. Планирование и организация эксперимента: учебное пособие / М.В. Боярский, Э.А. Анисимов; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2015. - 168 с. /Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» - <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437056>

Дополнительная литература:

4. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : методические указания к выполнению лабораторных работ / Курский государственный технический университет, Кафедра товароведения и экспертизы товаров ; сост. Э. А. Пьяникова. - Курск : КурскГТУ, 2010. - 59 с.
5. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. ГОСТ 7.32-91 (ИСО 5966-82) [Текст] . - Изд. офиц. - М. : Изд-во стандартов, 1991. - 18 с.
6. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе [Текст] : структура и правила оформления. - Изд. офиц. - Минск : Изд-во стандартов, 2002. - 15 с.
7. Научные работы: Методика подготовки и оформления [Текст] / Сост. И. Н. Кузнецов. - Минск : Алмафея, 1998. - 272 с.
8. Радаев, В.В. Как организовать и представить исследовательский проект [Текст] : 75 простых правил / В. В. Радаев. - М. : ГУ ВШЭ, ИНФРА-М, 2001. - 203 с.
9. Беляев, А.Г. Современные приборы и методы исследований в технологии продуктов питания [Текст]: учебное пособие : / А. Г. Беляев ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : ЮЗГУ, 2016. - 183 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет

1. <http://www.fsvps.ru/> - официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор);
2. <http://rosпотребнадзор.ru/region/about.php> - официальный сайт управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор);
3. http://46.rosпотребнадзор.ru/federal_service - официальный сайт управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Курской области (Роспотребнадзор).

Электронно-библиотечные системы:

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

2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prilib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

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

2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

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

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

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

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

2. Экран мобильный DraperDiplomat 60x60

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

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального 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 (на предприятиях, в учреждениях), 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 предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

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

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

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

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

- для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья

каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

- учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);
- корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;
- помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). 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.