

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Иван Павлович
Должность: декан МТФ
Дата подписания: 03.09.2026 14:14:05
Уникальный программный ключ:
bd504ef43b4086c45cd8210436c3dad295d08a8697ed632cc54ab852a9c86121

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления и
международных отношений

(наименование ф-та, полностью)

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

« 01 » 03 20 22 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная организационно – управленческая практика
(наименование вида и типа практики)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(шифр с наименованием направления подготовки (специальности))

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве
продуктов питания»
(наименование направленности (профиля) или специализации)

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

Курск – 2021

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041;

– учебным планом ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренным Ученым советом университета (протокол № 7 «28» 02 2022 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «01» 03 2022 г., протокол № 12.

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Разработчик программы
к.т.н., доцент _____ Заикина М.А.

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол № 12 от 16.02.2023 г..

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол № 13 от 27.03.2024 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «31» 03 2015 г., на заседании кафедры ТТ и ФТ мотокоса №13 от 31.03.2015.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Павлова Павлова Т.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 12 «10» 06 2014 г., на заседании кафедры ТТ и ФТ мотокоса №13 от 15.06.2014. протокол №18.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Павлова Павлова Т.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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

1.1. Цель практики

Целью производственной организационно - управленческой практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области производства продуктов питания растительного происхождения.

1.2. Задачи практики

1. Формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной организационно-управленческой практикой.

2. Освоение методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания.

3. Совершенствование навыков эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания.

4. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

5. Освоение управлением действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания.

6. Совершенствование навыков контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации.

7. Развитие навыков организации технологического процесса производства продуктов питания

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – организационно- управленческая.

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска).

Практика проводится в профильных организациях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится в организациях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с вопросами производства продуктов питания и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: АПК Курской области, на кафедре ТТиЭТ, об-

ладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

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

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

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
УК - 8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК - 8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Знать: факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Уметь: анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Владеть (или Иметь опыт деятельности): анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, тех-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			нологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		УК - 8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Знать: опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности Уметь: идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
		УК - 8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	Знать: проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций Уметь: выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыки выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций
		УК - 8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного про-	Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		исхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	способы участия в восстановительных мероприятиях Уметь: разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
		УК - 8.5 Анализирует современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества	Знать: современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества Уметь: анализировать современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками анализа современных экологических проблем и причин возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Выполняет технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания	Знать: технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания Уметь: выполняет технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками выполнения технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов в области производства продуктов питания	Знать: инженерные процессы в области производства продуктов питания Уметь: использовать знания инженерных процессов в области производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): использовать знания инженерных процессов в области производства продуктов питания

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	Знать: способы эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Уметь: осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.	ОПК-4.1 Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации	Знать: контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации Уметь: обеспечивать контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации
		ОПК-4.2 Организует технологический процесс производства продуктов питания	Знать: технологический процесс производства продуктов питания Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками организации технологического процесса производства продуктов питания

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ОПК-4.3 Осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания	Знать: методы управления действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания Уметь: осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыки управления действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.2 Применяет методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания	Знать: методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Уметь: применять методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания

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

Производственная организационно- управленческая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Практика проходит на 3 курсе в 6 семестре.

Объем производственной организационно- управленческой практики, установленный учебным планом, – 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (216 часов).

4 Содержание практики

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

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет _24 часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 192 часов (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

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

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	8
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	162
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	54

		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания и проводимыми в нем мероприятиями.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации по организации производства, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).	
2.2	Практическая подготовка обучающихся (<i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i>)	Самостоятельное изучение экологического состояния и безопасности жизнедеятельности на предприятии. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга.</i> Самостоятельное изучение техники проведения на предприятии лабораторного и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки полученных данных.</i> Представление результатов мониторинга руководителю практики от организации. Самостоятельное проведение анализа технологического процесса, производимой продукции. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i> Оценка технологической линии по производству конкретной продукции. Представление результатов ана-	108

		лиза и обоснование оценки руководителю практики от организации.	
		Самостоятельная подготовка рекомендаций по экономической эффективности процесса производства конкретного продукта. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по экономической эффективности процесса производства конкретного продукта.</i> Представление своих рекомендаций руководителю практики от организации.	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	46
		Составление отчета о практике.	
		Подготовка графических материалов для отчета.	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной организационно- управленческой практики:

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

Структура отчета о производственной организационно- управленческой практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.
 - Охрана труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.
 - Экологическое состояние и безопасность жизнедеятельности на предприятии.

- Технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.
 - Современное технологическое оборудование, используемое на предприятии по выпуску продуктов питания растительного происхождения.
 - Техническое регулирование в пищевой промышленности.
 - Изучение технологического процесса и технологической линии на примере конкретного продукта.
 - Изучение методики расчета экономического эффекта процесса производства конкретного продукта.
- 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 6) Список использованной литературы и источников.
- 7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК – 8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Безопасность жизнедеятельности	Учебная технологическая практика	Производственная организационно-управленческая практика Организация, технология и проектирование предприятий отрасли
ОПК-2.3 Выполняет теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Производственная организационно-управленческая практика	
ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов в области производства продуктов питания	Процессы и аппараты пищевых производств	Технологическое оборудование хлебобулочного производства Производственная организационно-управленческая практика	Технологическое оборудование кондитерского производства Технологическое оборудование макаронного производства
ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	Процессы и аппараты пищевых производств	Технологическое оборудование хлебобулочного производства Производственная организационно-управленческая практика	Технологическое оборудование кондитерского производства Технологическое оборудование макаронного производства
ОПК-4 Способен применять прин-	Технология приготовления пищи	Медико-биологические	Технологическое оборудование кондитерского про-

ципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.		требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Основы технического регулирования в пищевой промышленности Технология приготовления пищи Технологическое оборудование хлебобулочного производства Производственная организационно-управленческая практика	изводства Технологическое оборудование макаронного производства
ОПК-5.2 Применяет методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания	Экономика и организация предприятий пищевой промышленности Управление проектами в области производства продуктов питания	Управление проектами в области производства продуктов питания Производственная организационно-управленческая практика	Управление проектами в области производства продуктов питания

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

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

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

- при наличии дисциплин, практик, НИР, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);
- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

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

компетенции/ этап (указывает- ся название этапа из п.6.1)	оценивания компетенций (индикаторы до- стижения компе- тенций, закреп- ленные за практи- кой)	Пороговый уровень («удовлетвори- тельно»)	Продвинутый уро- вень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-8 / основной, завершаю- щий	УК - 8.1 Анали- зирует факторы вредного влия- ния на жизнедея- тельность эле- ментов среды обитания (техни- ческих средств, технологических процессов, мате- риалов, зданий и сооружений, природных и со- циальных явле- ний) УК - 8.2 Иден- тифицирует опасные и вред- ные факторы в рамках осу- ществляемой де- ятельности УК - 8.3 Выявля- ет проблемы, связанные с нарушениями техники без- опасности на ра- бочем месте; предлагает ме- роприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций УК - 8.4 Разъяс- няет правила по- ведения при воз- никновении чрезвычайных ситуаций при- родного и техно- генного проис- хождения; ока- зывает первую	Знать: Поверхностные знания: - опасных и вред- ных факторов в рамках осуществ- ляемой деятель- ности; - проблемы, свя- занные с наруше- ниями техники безопасности на рабочем месте; предлагает меро- приятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - правила поведе- ния при возник- новении чрезвычай- ных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описы- вает способы уча- стия в восстано- вительных меро- приятиях; - современные экологические проблемы и при- чины возникно- вения как показа- тели нарушения принципов устойчивого раз- вития общества. Уметь: - анализировать факторы вредно- го влияния на	Знать: Сформирован- ные, но содер- жащие отдель- ные пробелы знания: - опас- ных и вредных факторов в рам- ках осуществля- емой деятельно- сти; - проблемы, свя- занные с нару- шениями техни- ки безопасности на рабочем ме- сте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - правила поведе- ния при воз- никновении чрезвычайных ситуаций при- родного и техно- генного проис- хождения; ока- зывает первую помощь, описы- вает способы участия в вос- становительных мероприятиях; - современные экологические проблемы и при- чины возникно- вения как пока- затели наруше- ния принципов устойчивого раз- вития общества.	Знать: Глубокие знания: - опасных и вредных факто- ров в рамках осуществляемой деятельности; - проблемы, свя- занные с нару- шениями техни- ки безопасности на рабочем ме- сте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - правила поведе- ния при воз- никновении чрезвычайных ситуаций при- родного и техно- генного проис- хождения; ока- зывает первую помощь, описы- вает способы участия в вос- становительных мероприятиях; - современные экологические проблемы и при- чины возникно- вения как пока- затели наруше- ния принципов устойчивого раз- вития общества. Уметь: Самостоятельное умение: - анализировать

Код компетенции/ этап (указывает-ся название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях УК - 8.5 Анализирует современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества	жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; - выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях; - анализировать современные эко-	Уметь: Сформированное умение: - анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; - выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает	факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; - выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановитель-

Код компетенции/ этап (указывает- ся название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		логические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества Владеть (или Иметь опыт деятельности): Слабо владеет навыками - анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности; - навыки выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных	первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях; - анализировать современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества. Владеть (или Иметь опыт деятельности): Основными навыками - анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности; - навыки выяв-	ных мероприятиях; - анализировать современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества. Владеть (или Иметь опыт деятельности): Развитыми навыками: - анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности; - навыки выявления проблем, связанных с нарушениями техники без-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		ситуаций; - навыками разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	ления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - навыками разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	опасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - навыками разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
ОПК-2 / начальный, основной, завершающий	ОПК-2.3 Выполняет теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания	Знать: Фрагментарные знания теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Уметь: Выполнять теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и го-	Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Уметь: Сформированное умение выполнять теххимический и лабораторный контроль	Знать: Глубокие знания теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Уметь: Сформированное умение самостоятельно выполнять теххимический и лабораторный контроль качества сырья,

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		товых продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками выполнения технико-химического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.	ческий и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): самостоятельно выполняет технико-химический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.	полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): Демонстрирует высокий уровень навыков выполнения технико-химического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.
ОПК-3 / основной, завершающий	ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов в области производства продуктов питания ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	Знать: Поверхностные знания инженерных процессов в области производства продуктов питания; способов эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания. Уметь: Испытывает затруднения при подготовке осуществления эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в обла-	Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы инженерных процессов в области производства продуктов питания; способов эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания. Уметь: Способен осуществлять экс-	Знать: Глубокие знания инженерных процессов в области производства продуктов питания; способов эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Уметь: Способен самостоятельно осуществлять экс-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		сти производства продуктов питания; - использовать знания инженерных процессов в области производства продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): элементарными навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	оборудования и приборов в области производства продуктов питания; - использовать знания инженерных процессов в области производства продуктов питания. . Владеть (или Иметь опыт деятельности): основными навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	сти производства продуктов питания; - использовать знания инженерных процессов в области производства продуктов питания. . Владеть (или Иметь опыт деятельности): Уверенно владеет навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания.
ОПК-4 / основной, завершающий	ОПК-4.1 Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации ОПК-4.2 Организует технологический процесс производства продуктов питания ОПК-4.3 Осуществляет управление дей-	Знать: Фрагментарные знания отдельные пробелы знания - контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации - технологический процесс производства продуктов питания; - методы управление действующими	Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания - контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации - технологический процесс производства продуктов питания; - методы управ-	Знать: на высоком уровне - контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации - технологический процесс производства продуктов питания; - методы управления действующими технологическими лини-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ствующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания	щими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания. Уметь: Умение выполнять контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации; - самостоятельно организует технологический процесс производства продуктов питания; - осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): некоторыми навыками контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации; - навыками организации техноло-	ление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания. Уметь: Сформированное умение выполнять контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации; - самостоятельно организует технологический процесс производства продуктов питания; - осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации; - навыками орга-	ями (процессами) производства продуктов питания. Уметь: - эффективно обеспечивать контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации; - максимально самостоятельно организует технологический процесс производства продуктов питания; - успешно осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): уверенно навыками контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации; навыками организации техно-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		гического процесса производства продуктов питания; навыки управления действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания.	низации технологического процесса производства продуктов питания; навыки управления действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания.	логического процесса производства продуктов питания; навыки управления действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания.
ОПК-5 / основной, завершающий	ОПК-5.2 Применяет методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания	Знать: некоторые методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Уметь: применять методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): некоторыми навыками применения методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания.	Знать: методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Уметь: самостоятельно применять методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания.	Знать: на высоком уровне методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Уметь: максимально самостоятельно применять методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): уверенными навыками применения методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания.

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

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

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
УК-8/ основной, завершающий	Дневник практики. Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.
ОПК-4/ основной, завершающий	Дневник практики. Отчет о практике.
ОПК-3.1 /основной, завершающий	Дневник практики. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ОПК-5.2 /основной, завершающий	Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
УК-8 / основной, завершающий	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Проведите на предприятии анализ экологического состояния и безопасности жизнедеятельности на предприятии.</i> Дневник практики. Разделы отчета о практике: - <i>Охрана труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.</i> – <i>Экологическое состояние и безопасность жизнедеятельности на предприятии.</i>
ОПК-2.3 / начальный, основной, завершающий	Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики).

	ки, в п.1.4 задания студенту): Изучите технику проведения на предприятии лабораторного и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Дневник практики. Раздел отчета о практике: – <i>Технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.</i>
ОПК-3 / основной, завершающий	Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): Проведение анализ технологического процесса, производимой продукции. Дневник практики. Раздел отчета о практике: – <i>Современное технологическое оборудование, используемое на предприятии по выпуску продуктов питания растительного происхождения.</i>
ОПК-5.2 / основной, завершающий	Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): Разработайте рекомендации по экономической эффективности процесса производства конкретного продукта. Дневник практики. Раздел отчета о практике: – <i>Изучение методики расчета экономического эффекта процесса производства конкретного продукта.</i>
ОПК-4 / основной, завершающий	Дневник практики. Разделы отчета о практике: - <i>Техническое регулирование в пищевой индустрии.</i> - <i>Изучение технологического процесса и технологической линии на примере конкретного продукта.</i>

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за производственной организационно-управленческой практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

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

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме зачета с

оценкой. На зачет обучающийся представляет дневник практики и отчет о практике. Зачет проводится в виде устной защиты отчета о практике.

Таблица 6.4.1 – Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики, в том числе на вопросы о практической подготовке (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов,	4

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

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

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

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

Основная литература:

1. Боярский, М. В. Планирование и организация эксперимента [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. В. Боярский, Э. А. Анисимов ; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола : ПГТУ, 2015. – 168 с. – Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437056>
2. Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств : учебное пособие / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 352 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=64153> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Н. И. Пилипенко, Т. В. Шленская, О. И. Кутина. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. — 112 с. - Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=30205>

Дополнительная литература:

4. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ.ред. И. А. Дубровина. – 4-е изд. – М. : Дашков и К°, 2018. – 228 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496103>
5. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 520 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453422>
6. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст]: учебник / Т. Б. Цыганова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2010. - 448 с.
7. Организация, технология и проектирование торговых предприятий [Текст] : учебник для студентов вузов / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиняц. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К', 2005. - 520 с.
8. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ре-

курс] : учебное пособие / С. В. Борисова, З. Ш. Мингалеева, Т. А. Ямашев и др. ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет, 2013. – 148 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258729>

9. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ.ред. И. А. Дубровина. – 4-е изд. – М. : Дашков и К°, 2018. – 228 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496103>

10. Славянский, А. А. Проектирование предприятий отрасли [Текст] : учебник / А. А. Славянский. - М. : Форум, 2009. - 320 с.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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

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

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется технологическое и метрологическое оборудование конкретной профильной организации, на базе которой она проводится:

– современной измерительной техники: устройств, позволяющих осуществлять контроль качества продуктов питания из растительного сырья, а так же контроль параметров технологического процесса производства про-

дуктов питания (рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, шкаф сушильный ШС-80 или шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер., мельница универсальная режущая VLM-6., химическая посуда и т.п.);

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

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

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

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Core i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.
2. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMD - T2330/14"/1024Mb/ 160Gb/ сумка/проектор inFocus IN24+ .
3. Экран мобильный Draper Diplomat 60x60

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

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

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

Определение места практики

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

чающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

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

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

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

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

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

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

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

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

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

ниями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

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

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

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

Минакова И.В.
(подпись, инициалы, фамилия)
« 18 » 06 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная организационно – управленческая практика
(наименование вида и типа практики)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(шифр с наименованием направления подготовки (специальности))

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве
продуктов питания»
(наименование направленности (профиля) или специализации)

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

Курс – 2021

Рабочая программа практики составлена в соответствии с:

– федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041;

– учебным планом ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренным Ученым советом университета (протокол № 9 «25» 06 2021 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров «7» 06 2021 г., протокол № 17.

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Разработчик программы
к.т.н., доцент _____ Заикина М.А.

/Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 20 21 г., на заседании кафедры ТТ и ТТМ от 12.01.2022 г..

Зав. кафедрой _____ (наименование кафедры, дата, номер протокола)

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 20 21 г., на заседании кафедры ТТ и ТТМ от 16.02.2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «31» 03 2015 г., на заседании кафедры ТТ и ФТ мотокоса №13 от 31.03.2015.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Павлова Павлова Т.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № 12 «10» 06 2014 г., на заседании кафедры ТТ и ФТ мотокоса №13 от 15.06.2014. протокол №18.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой Павлова Павлова Т.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 г., на заседании кафедры _____.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____

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

1.1. Цель практики

Целью производственной организационно - управленческой практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области производства продуктов питания растительного происхождения.

1.2. Задачи практики

1. Формирование универсальных и общепрофессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной организационно-управленческой практикой.
2. Освоение методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания.
3. Совершенствование навыков эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания.
4. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.
5. Освоение управлением действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания.
6. Совершенствование навыков контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации.
7. Развитие навыков организации технологического процесса производства продуктов питания

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – организационно- управленческая.

Способ проведения практики – стационарная (в г. Курске) и выездная (за пределами г. Курска).

Практика проводится в профильных организациях, с которыми университетом заключены соответствующие договоры.

Практика проводится в организациях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с вопросами производства продуктов питания и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: АПК Курской области, на кафедре ТТиЭТ, об-

ладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, и т.п.

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

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

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
УК - 8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК - 8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)	Знать: факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Уметь: анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) Владеть (или Иметь опыт деятельности): анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, тех-

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
			нологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
		УК - 8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности	Знать: опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности Уметь: идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности
		УК - 8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций	Знать: проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций Уметь: выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыки выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций
		УК - 8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного про-	Знать: правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		исхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	способы участия в восстановительных мероприятиях Уметь: разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
		УК - 8.5 Анализирует современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества	Знать: современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества Уметь: анализировать современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками анализа современных экологических проблем и причин возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.3 Выполняет технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания	Знать: технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания Уметь: выполняет технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками выполнения технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов в области производства продуктов питания	Знать: инженерные процессы в области производства продуктов питания Уметь: использовать знания инженерных процессов в области производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): использовать знания инженерных процессов в области производства продуктов питания

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой	Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	Знать: способы эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Уметь: осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.	ОПК-4.1 Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации	Знать: контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации Уметь: обеспечивать контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации
		ОПК-4.2 Организует технологический процесс производства продуктов питания	Знать: технологический процесс производства продуктов питания Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками организации технологического процесса производства продуктов питания

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ОПК-4.3 Осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания	Знать: методы управления действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания Уметь: осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыки управления действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.2 Применяет методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания	Знать: методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Уметь: применять методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания

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

Производственная организационно- управленческая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Практика проходит на 5 курсе в 9 семестре.

Объем производственной организационно- управленческой практики, установленный учебным планом, – 6 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (216 часов).

4 Содержание практики

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

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет _24 часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 192 часов (часы указаны в учебном плане в графе «СР»).

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

Таблица 4 – Этапы и содержание практики

№ п/п	Этапы практики	Содержание практики	Трудоемкость (час)
1	Подготовительный этап	Решение организационных вопросов: 1) распределение обучающихся по местам практики; 2) знакомство с целью, задачами, программой, порядком прохождения практики; 3) получение заданий от руководителя практики от университета; 4) информация о требованиях к отчетным документам по практике; 5) первичный инструктаж по технике безопасности.	8
2	Основной этап	Работа обучающихся в профильной организации	162
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	54

		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания и проводимыми в нем мероприятиями.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации по организации производства, положения, приказы, инструкции, должностные обязанности, памятки и др.).	
2.2	Практическая подготовка обучающихся (<i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i>)	Самостоятельное изучение экологического состояния и безопасности жизнедеятельности на предприятии. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга.</i> Самостоятельное изучение техники проведения на предприятии лабораторного и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки полученных данных.</i> Представление результатов мониторинга руководителю практики от организации. Самостоятельное проведение анализа технологического процесса, производимой продукции. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов мониторинга.</i> Оценка технологической линии по производству конкретной продукции. Представление результатов ана-	108

		лиза и обоснование оценки руководителю практики от организации.	
		Самостоятельная подготовка рекомендаций по экономической эффективности процесса производства конкретного продукта. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по экономической эффективности процесса производства конкретного продукта.</i> Представление своих рекомендаций руководителю практики от организации.	
3	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	46
		Составление отчета о практике.	
		Подготовка графических материалов для отчета.	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	

5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной организационно- управленческой практики:

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

Структура отчета о производственной организационно- управленческой практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.
 - Охрана труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.
 - Экологическое состояние и безопасность жизнедеятельности на предприятии.

- Технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.
 - Современное технологическое оборудование, используемое на предприятии по выпуску продуктов питания растительного происхождения.
 - Техническое регулирование в пищевой промышленности.
 - Изучение технологического процесса и технологической линии на примере конкретного продукта.
 - Изучение методики расчета экономического эффекта процесса производства конкретного продукта.
- 5) Заключение. Выводы о достижении цели и выполнении задач практики.
- 6) Список использованной литературы и источников.
- 7) Приложения (иллюстрации, таблицы, карты и т.п.).

Отчет должен быть оформлен в соответствии с:

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

6 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Таблица 6.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, НИР, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
УК – 8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Безопасность жизнедеятельности		Учебная технологическая практика Производственная организационно-управленческая практика Организация, технология и проектирование предприятий отрасли
ОПК-2.3 Выполняет технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	Производственная организационно-управленческая практика
ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов в области производства продуктов питания	Процессы и аппараты пищевых производств		Технологическое оборудование хлебобулочного производства Технологическое оборудование кондитерского производства Технологическое оборудование макаронного производства Производственная организационно-управленческая практика
ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	Процессы и аппараты пищевых производств		Технологическое оборудование хлебобулочного производства Технологическое оборудование кондитерского производства Технологическое оборудование макаронного производства Производственная организационно-управленческая практика
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Основы технического регулиро-		Производственная организационно-управленческая практика

условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции.	вания в пищевой индустрии		
ОПК-5.2 Применяет методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания	Управление проектами в области производства продуктов питания	Экономика и организация предприятий пищевой промышленности	Производственная организационно-управленческая практика

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

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

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

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

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

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
УК-8 / основной, завершающий	УК - 8.1 Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств,	Знать: Поверхностные знания: - опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности;	Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания: - опасных и вредных факторов в рам-	Знать: Глубокие знания: - опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности; - проблемы, свя-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) УК - 8.2 Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности УК - 8.3 Выявляет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций УК - 8.4 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях УК - 8.5 Анализирует совре-	- проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях; - современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества. Уметь: - анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов,	как осуществляемой деятельности; - проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях; - современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества. Уметь: Сформированное умение: - анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятель-	занные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях; - современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества. Уметь: Самостоятельное умение: - анализировать факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, техно-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	менные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества	зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; - выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях; - анализировать современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития об-	ность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; - выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях; - анализировать	логических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности; - выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - разъяснять правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях; - анализировать

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		щества Владеть (или Иметь опыт деятельности): Слабо владеет навыками - анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности; - навыки выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - навыками разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций при-	современные экологические проблемы и причины возникновения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества. Владеть (или Иметь опыт деятельности): Основными навыками - анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности; - навыки выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает ме-	вения как показатели нарушения принципов устойчивого развития общества. Владеть (или Иметь опыт деятельности): Развитыми навыками: - анализа факторов вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, зданий и сооружений, природных и социальных явлений); - навыками идентификации опасных и вредных факторов в рамках осуществляемой деятельности; - навыки выявления проблем, связанных с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций;

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		родного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	роприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций; - <i>навыками</i> разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	- <i>навыками</i> разъяснения правил поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях
ОПК-2 / начальный, основной, завершающий	ОПК-2.3 Выполняет теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания	Знать: Фрагментарные знания теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Уметь: Выполнять теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками выполнения теххимического	Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Уметь: Сформированное умение выполнять теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Владеть (или	Знать: Глубокие знания теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Уметь: Сформированное умение самостоятельно выполнять теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): Демонстрирует

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		мического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.	Иметь опыт деятельности): самостоятельно выполняет теххимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.	высокий уровень навыков выполнения теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.
ОПК-3 / основной, завершающий	ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов в области производства продуктов питания ОПК-3.2 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	Знать: Поверхностные знания инженерных процессов в области производства продуктов питания; способов эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания. Уметь: Испытывает затруднения при подготовке осуществления эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания; - использовать знания инженерных процессов в области произ-	Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы инженерных процессов в области производства продуктов питания; способов эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания. Уметь: Способен осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания; - использовать знания инженер-	Знать: Глубокие знания инженерных процессов в области производства продуктов питания; способов эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания Уметь: Способен самостоятельно осуществлять эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания; - использовать знания инженерных процессов в области произ-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		водства продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): элементарными навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	ных процессов в области производства продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): основными навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания	водства продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): Уверенно владеет навыками эксплуатации современного технологического оборудования и приборов в области производства продуктов питания.
ОПК-4 / основной, завершающий	ОПК-4.1 Обеспечивает контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации ОПК-4.2 Организует технологический процесс производства продуктов питания ОПК-4.3 Осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания	Знать: Фрагментарные знания отдельные пробелы знания - контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации - технологический процесс производства продуктов питания; - методы управления действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания. Уметь:	Знать: Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания - контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации - технологический процесс производства продуктов питания; - методы управления действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания.	Знать: на высоком уровне - контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации - технологический процесс производства продуктов питания; - методы управления действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания. Уметь: - эффективно обеспечивать

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		Умение выполнять контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации; - самостоятельно организует технологический процесс производства продуктов питания; - осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): некоторыми навыками контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации; - навыками организации технологического процесса производства продуктов питания; навыки управления действующими технологи-	Уметь: Сформированное умение выполнять контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации; - самостоятельно организует технологический процесс производства продуктов питания; - осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации; - навыками организации технологического процесса производства продуктов питания; навыки управления действующими технологи-	контроль качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации; - максимально самостоятельно организует технологический процесс производства продуктов питания; - успешно осуществляет управление действующими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания. Владеть (или Иметь опыт деятельности): уверенно навыками контроля качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации; навыками организации технологического процесса производства продуктов питания; навыки управления действующими технологи-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		ческими линиями (процессами) производства продуктов питания.	щими технологическими линиями (процессами) производства продуктов питания.	гическими линиями (процессами) производства продуктов питания.
ОПК-5 / основной, завершающий	ОПК-5.2 Применяет методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания	Знать: некоторые методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Уметь: применять методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): некоторыми навыками применения методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания.	Знать: методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Уметь: самостоятельно применять методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания.	Знать: на высоком уровне методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Уметь: максимально самостоятельно применять методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания Владеть (или Иметь опыт деятельности): уверенными навыками применения методики расчета экономической эффективности процессов производства продуктов питания.

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

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

Код компетенции/этап формирования компетенции в процессе освоения ОПОП ВО (указывается название этапа из п.6.1)	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
УК-8/ основной, завершающий	Дневник практики. Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.
ОПК-4/ основной, завершающий	Дневник практики. Отчет о практике.
ОПК-3.1 /основной, завершающий	Дневник практики. Отчет о практике. Графические материалы к отчету. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ОПК-5.2 /основной, завершающий	Отчет о практике. Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
УК-8 / основной, завершающий	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Проведите на предприятии анализ экологического состояния и безопасности жизнедеятельности на предприятии.</i> Дневник практики. Разделы отчета о практике: - <i>Охрана труда при производстве отдельных видов пищевой продукции.</i> – <i>Экологическое состояние и безопасность жизнедеятельности на предприятии.</i>
ОПК-2.3 / начальный, основной, завершающий	Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): Изучите технику проведения на предприятии лабораторного и теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.

	Дневник практики. Раздел отчета о практике: – <i>Технохимический и лабораторный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания.</i>
ОПК-3 / основной, завершающий	Типовое задание № 3 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): Проведение анализ технологического процесса, производимой продукции. Дневник практики. Раздел отчета о практике: – <i>Современное технологическое оборудование, используемое на предприятии по выпуску продуктов питания растительного происхождения.</i>
ОПК-5.2 / основной, завершающий	Типовое задание № 4 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): Разработайте рекомендации по экономической эффективности процесса производства конкретного продукта. Дневник практики. Раздел отчета о практике: – <i>Изучение методики расчета экономического эффекта процесса производства конкретного продукта.</i>
ОПК-4 / основной, завершающий	Дневник практики. Разделы отчета о практике: - <i>Техническое регулирование в пищевой индустрии.</i> - <i>Изучение технологического процесса и технологической линии на примере конкретного продукта.</i>

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за производственной организационно-управленческой практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

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

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

Таблица 6.4.1 – Шкала оценки отчета о практике и его защиты

№	Предмет оценки	Критерии оценки	Максимальный балл
1	Содержание отчета 10 баллов	Достижение цели и выполнение задач практики в полном объеме	1
		Отражение в отчете всех предусмотренных программой практики видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью	1
		Владение актуальными нормативными правовыми документами и профессиональной терминологией	1
		Соответствие структуры и содержания отчета требованиям, установленным в п. 5 настоящей программы	1
		Полнота и глубина раскрытия содержания разделов отчета	1
		Достоверность и достаточность приведенных в отчете данных	1
		Правильность выполнения расчетов и измерений	1
		Глубина анализа данных	1
		Обоснованность выводов и рекомендаций	1
		Самостоятельность при подготовке отчета	1
2	Оформление отчета 2 балла	Соответствие оформления отчета требованиям, установленным в п.5 настоящей программы	1
		Достаточность использованных источников	1
3	Содержание и оформление презентации (графического материала) 4 балла	Полнота и соответствие содержания презентации (графического материала) содержанию отчета	2
		Грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии	2
4	Ответы на вопросы о содержании практики, в том числе на вопросы о практической подготовке (видах работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, выполненных на практике) 4 балла	Полнота, точность, аргументированность ответов,	4

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

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

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

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

Основная литература:

1. Боярский, М. В. Планирование и организация эксперимента [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. В. Боярский, Э. А. Анисимов ; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола : ПГТУ, 2015. – 168 с. – Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437056>
2. Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств : учебное пособие / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий. — Тамбов : Тамбовский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 352 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=64153> (дата обращения: 23.09.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
3. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Н. И. Пилипенко, Т. В. Шленская, О. И. Кутина. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2014. — 112 с. - Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=30205>

Дополнительная литература:

4. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ.ред. И. А. Дубровина. – 4-е изд. – М. : Дашков и К°, 2018. – 228 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496103>
5. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 520 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453422>
6. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст]: учебник / Т. Б. Цыганова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2010. - 448 с.
7. Организация, технология и проектирование торговых предприятий [Текст] : учебник для студентов вузов / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчианц. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К', 2005. - 520 с.
8. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. В. Борисова, З. Ш. Мингалеева, Т. А. Ямашев и

др. ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет, 2013. – 148 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258729>

9. Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ.ред. И. А. Дубровина. – 4-е изд. – М. : Дашков и К°, 2018. – 228 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496103>

10. Славянский, А. А. Проектирование предприятий отрасли [Текст] : учебник / А. А. Славянский. - М. : Форум, 2009. - 320 с.

Перечень методических указаний

1. Методические указания по прохождению практики бакалавров направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. - Курск : ЮЗГУ, 2022. - 48 с. - Текст : электронный.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

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

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

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется технологическое и метрологическое оборудование конкретной профильной организации, на базе которой она проводится:

– современной измерительной техники: устройств, позволяющих осуществлять контроль качества продуктов питания из растительного сырья, а так же контроль параметров технологического процесса производства продуктов питания (*рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, шкаф сушильный ШС-80 или шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер., мельница универсальная режущая VLM-6., химическая посуда и т.п.*);

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

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

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

1. Класс ПЭВМ - Asus-P7P55LX-/DDR34096Mb/Coree i3-540/SATA-11 500 Gb Hitachi/PCI-E 512Mb, Монитор TFT Wide 23.
2. Мультимедиацентр: ноутбук ASUS X50VL PMD - T2330/14"/1024Mb/ 160Gb/ сумка/проектор inFocus IN24+ .
3. Экран мобильный Draper Diplomat 60x60

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

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

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

Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обу-

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

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