

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

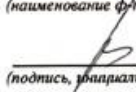
МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета
государственного управления и
международных отношений

(наименование ф.и.о. полностью)

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

« 01 » 03 20 22 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная преддипломная 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 – 2022

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 ТТч и ТМ товароведения №11 от 16.02.2023 г.

Зав. кафедрой _____ (наименование кафедры, дата, номер протокола)
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 20 25 г., на заседании кафедры ТТч и ТМ товароведения №13 от 31.03.2025

Зав. кафедрой _____ (наименование кафедры, дата, номер протокола)
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 от 15.06.2014. протокол №18.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой

Павлова Т.А. Т.Н. Яковлева

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 преддипломной практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области организации и управления в производстве продуктов питания, в условиях реального производства, формирование объема исходных данных для написания выпускной квалификационной работы, а также поиск и изучение возможных методов обработки и анализа этого объема и полученных результатов.

1.2. Задачи практики

1. Формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной преддипломной практикой.

2. Освоение современных информационных технологий и профессиональных программных комплексов, применяемых в области продуктов питания из растительного сырья.

3 Совершенствование навыков подготовки, представления и защиты информационных, аналитических и отчетных документов по результатам профессиональной деятельности и практики.

4. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

5. Совершенствование навыков анализа проблемных производственных ситуаций и задач, оценки производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции и участие в составлении технологической и отчетной документации на предприятии по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

6. Совершенствование навыков осуществления технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного сырья на предприятии по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломной.

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

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

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

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

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-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих-ся ресурсов и ограничений	УК - 2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Уметь: формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками формулировки проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта
ПК-1	Способен организовывать ведение тех-	ПК-1.1 Разрабатывает технологиче-	Знать: технологическую и эксплуатационную докумен-

<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>		
	нологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	скую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	тацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК-1.2 Осуществляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: применять способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии

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		
			производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК-1.3 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: особенности расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками проведения расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками осуществления входного и технологического контроль

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		
			качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями	Знать: способы учета сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями Уметь: применять способы учет сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями
		ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: применять методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства

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		
			продуктов питания из растительного сырья.
ПК-3	Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.	ПК-3.1 Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции	Знать: передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции Уметь: уметь использовать передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции
		ПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Знать: мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья Уметь: разрабатывать мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками разработки мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья
		ПК-3.3 Организует работу по применению передовых	Знать: все известные передовые технологии для повышения эффективности техно-

<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>		
		технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	логических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: применять знания известных передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

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 преддипломная 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 4 курсе в 8 семестре.

Объем производственной преддипломной практики, установленный учебным планом, – 9 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (324 часа).

4 Содержание практики

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в профильной организации; ведение обучающимся дневника практики; составление обучающимся отчета о практике; подготовка обучающимся презента-

ции; 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 6 часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 102 часа (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	270
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	90
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по выпуску продуктов питания из растительного сырья.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации по обеспечению выпуска продуктов питания из растительного сырья.	

2.2	Практическая подготовка обучающихся (<i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i>)	Самостоятельное изучение организации технологического процесса, принятого на предприятии для производства конкретного наименования продукции. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга (или каких-либо измерений).</i>	180
		Самостоятельное проведение расчетов нормативов расхода сырья, производственных мощностей и загрузки оборудования. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i> Представление результатов руководителю практики от организации	
		Самостоятельное проведение анализа результатов входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов анализа.</i> Оценка качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.	

		Самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.</i> Представление своих рекомендаций руководителю практики от организации.	
		Самостоятельная разработка мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i> Представление своих рекомендаций с обоснованием 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 преддипломной 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 преддипломной практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.
 - Организации технологического процесса, принятого на предприятии для производства конкретного наименования продукции.
 - Применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
 - Расчет нормативов расхода сырья, производственных мощностей и загрузки оборудования.
 - Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.
 - Оценка качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.
 - Рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.
 - Разработка мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья.
- 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 - 2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Управление проектами в области производства продуктов питания		Патентование и защита интеллектуальной собственности Управление проектами в области производства продуктов питания Производственная преддипломная практика
ПК-1.1 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания	Технологические расчеты при производстве продуктов питания	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли Производственная преддипломная практика
ПК-1.2 Осуществ-	Технологические рас-	Расчет рецептур	Организация, техноло-

ляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	четы при производстве продуктов питания	в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	гия и проектирование предприятий отрасли Производственная преддипломная практика
ПК-1.3 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Технологические расчеты при производстве продуктов питания		Организация, технология и проектирование предприятий отрасли Производственная преддипломная практика
ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Технико-химический контроль продуктов питания		Идентификация и фальсификация товаров Производственная преддипломная практика
ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии с технологическими инструкциями	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Технико-химический контроль продуктов питания		Производственная преддипломная практика
ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе произв-	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства		Экструзионные технологии в пищевом производстве Идентификация и фальсификация товаров Технология производ-

водства продуктов питания из растительного сырья	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий Технология производства кондитерских изделий Технология производства пищевых концентратов	ства макаронных изделий Технология производства функциональных пищевых продуктов Технико-химический контроль продуктов питания Производственная преддипломная практика
ПК-3.1 Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции	История развития пищевой промышленности/ История науки и техники	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли Производственная преддипломная практика
ПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания Технологические расчеты при производстве продуктов питания	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий Технология производства кондитерских изделий Технология производства пищевых концентратов
ПК-3.3 Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Технология производства кондитерских изделий Технология производства макаронных изделий Технология производства функциональных пищевых продуктов Технология производства пищевых концентратов
		Экструзионные технологии в пищевом производстве Технология производства макаронных изделий Технология производства функциональных пищевых продуктов Производственная преддипломная практика
		Экструзионные технологии в пищевом производстве Организация, технология и проектирование предприятий отрасли Производственная преддипломная практика

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-2/ основной, завершающий	УК - 2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: фрагментарные знания проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Уметь: испытывает затруднения при формулировании проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Владеть (или Иметь опыт деятельности): элементарными навыками формулировки проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: сформированные, но содержащие отдельные проблемы знания проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Уметь: способен формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Владеть (или Иметь опыт деятельности): основными навыками формулировки проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: глубокие знания проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Уметь: сформированное умение самостоятельно формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Владеть (или Иметь опыт деятельности): уверенно владеет навыками формулировки проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта
ПК-1 / начальный, основной, завершающий	ПК-1.1 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса для реализации при-	Знать: - некоторые виды технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации тех-	Знать: - основные виды технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации	Знать: - все виды технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации

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
	нятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья ПК-1.2 Осуществляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья ПК-1.3 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	нологии производства продуктов питания из растительного сырья; - некоторые способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: - с посторонней помощью применять знания о видах технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - с посторонней помощью применять способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - основные способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: - применять знания о видах технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - применять способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в	принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - все способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: - применять знания о видах технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - применять способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках приня-

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
		Владеть (или Иметь опыт деятельности): - способностью с посторонней помощью рассчитывать нормативы расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства различных продуктов питания из растительного сырья; - навыками по расчету нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	той в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства различных продуктов питания из растительного сырья; - навыками по расчету нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2 / начальный, основной, завершаю-	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический кон-	Знать: - поверхностные знания входного и технологического	Знать: - сформированные, но сохраняющие от-	Знать: - глубокие знания входного и технологиче-

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
ций	троль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - поверхностные знания способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. Уметь: - испытывает затруднения при осуществлении входного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - испытывает затруднения при применении способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - элементарными навыками осу-	дельные пробелы знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительно-го сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. Уметь: - способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья;	ского контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - глубокие знания способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. Уметь: - способен самостоятельно осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного 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
		ществления входного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - элементарными навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями	ции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - способен применять на практике способы учета сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - основными навыками осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного	- способен самостоятельно применять способы учета сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - уверенно владеет навыками осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья, с целью обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья; - уверенно вла-

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
			сырья; - основными навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями.	деет навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями.
ПК-3 / начальный, основной, завершающий	ПК-3.1 Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции ПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья ПК-3.3 Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффек-	Знать: - поверхностные знания мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов. Уметь: - испытывает затруднения при разработке мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья,	Знать: - сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов..	Знать: - глубокие знания мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов. Уметь: - способен осуществлять раз-

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
	тивности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - элементарными навыками осуществления разработки мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов.	Уметь: - способен осуществлять разработку мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - организацию работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов функционального назначения Владеть (или Иметь опыт деятельности): - основными навыками осуществления разработки мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья,	работку мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - организацию работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов функционального назначения Владеть (илиИметь опыт деятельности): - уверенно владеет навыками осуществления разработки мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и ма-

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
			материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов.	лоотходных технологий переработки растительного сырья; - организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов.

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-2/ основной, завершающий	Дневник практики. Постановка целей и задач по тематике ВКР. Графические материалы к отчету. Характеристика руководителя практики от организации лидер-

	ских качеств обучающегося Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-1 / начальный, основной, завершающий	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Изучите принятую на предприятии организацию технологического процесса. Проведите на предприятии расчет нормативов расхода сырья, производственных мощностей и загрузки оборудования..</i> Дневник практики. Разделы отчета о практике: – <i>Организации технологического процесса, принятого на предприятии для производства конкретного наименования продукции.</i> - <i>Расчет нормативов расхода сырья, производственных мощностей и загрузки оборудования.</i> Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-2 / начальный, основной, завершающий	Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Проведите входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. Оцените качество сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.</i> Дневник практики. Разделы отчета о практике: – Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. – Оценка качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-3 / начальный, 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):

	ту): <i>Разработайте мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья. Дайте рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.</i> Дневник практики. Разделы отчета о практике: – <i>Разработка мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья.</i> – <i>Рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.</i> Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
--	--

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 преддипломной 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 про-	1

		граммы	
		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 дихотомической шкале.

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам по дихотомической шкале

Баллы	Уровень сформированности компетенций	Оценка по дихотомической шкале (зачет)
18-20	высокий	зачтено
14-17	продвинутый	
10-13	пороговый	
9 и менее	недостаточный	не зачтено

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

Основная литература:

1. Преддипломная практика бакалавра профессионального обучения : учебное пособие / О. Мазина, В. Гладких, Е. Гараева, Т. Султанова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное

государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2014. - 112 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259333> (дата обращения 31.08.2021). - Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

2. Мусина, О. Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Н. Мусина. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 150 с. - Режим доступа : http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=278882

3. Галактионова, Л. Учебно-методические основы подготовки выпускной квалификационной работы : учебное пособие / Л. Галактионова, А.М. Русанов, А.В. Васильченко ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : ОГУ, 2014. - 98 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=330530> (дата обращения: 01.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

Дополнительная литература:

4. 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.

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

6. 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>

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

8. Пучкова Л. И. Технология хлеба [Текст] : учебник / Л. И. Пучкова ; Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005 - . Ч. 1 : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - 559 с.

9. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник / Л. Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп.- М. : Профессия, 2009. - 416 с.

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

11. 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>

12. 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>

Перечень методических указаний:

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

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

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

1 Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <http://biblioclub.ru>

2 Электронная библиотека диссертаций и авторефератов РГБ – <http://dvs.rsl.ru>

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

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется технологическое и метрологическое оборудование конкретного предприятия (организации, учреждения), на базе которого она проводится. На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

- современной измерительной техники: устройств, позволяющих осуществлять контроль качества продуктов питания из растительного сырья, а так же контроль параметров технологического процесса производства продуктов питания (*рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, шкаф сушильный ШС-80 или шкаф сушильный 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: 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 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 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 вы-

соту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

Номер 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

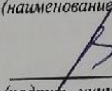
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

государственного управления и
международных отношений

(наименование ф-та, полностью)

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

« 18 » 06 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная преддипломная практика
(наименование вида и типа практики)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(цифр 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)

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 № 14.

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 2021 г., на заседании кафедры ТТч ИТ товароведения №12 от 01.03.2021.

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.
(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 2021 г., на заседании кафедры ТТч ИТ товароведения №11 от 16.02.2021.

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

Рабочая программа дисциплины 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 2025 г., на заседании кафедры ТТ и А протокол №13 от 31.03.2025.

Зав. кафедрой Мещеряков Е.А. Мещерякова

Рабочая программа дисциплины 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 № 18 «29» 06 2028 г., на заседании кафедры ТТ и А от 25.06.2028; протокол №18.

Зав. кафедрой Мещеряков Е.А. Мещерякова

Рабочая программа дисциплины 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 _____.

Зав. кафедрой _____

Рабочая программа дисциплины 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 _____.

Зав. кафедрой _____

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

1.1. Цель практики

Целью производственной преддипломной практики является получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в области организации и управления в производстве продуктов питания, в условиях реального производства, формирование объема исходных данных для написания выпускной квалификационной работы, а также поиск и изучение возможных методов обработки и анализа этого объема и полученных результатов.

1.2. Задачи практики

1. Формирование универсальных и профессиональных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за производственной преддипломной практикой.

2. Освоение современных информационных технологий и профессиональных программных комплексов, применяемых в области продуктов питания из растительного сырья.

3 Совершенствование навыков подготовки, представления и защиты информационных, аналитических и отчетных документов по результатам профессиональной деятельности и практики.

4. Развитие исполнительских и лидерских навыков обучающихся.

5. Совершенствование навыков анализа проблемных производственных ситуаций и задач, оценки производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции и участие в составлении технологической и отчетной документации на предприятии по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

6. Совершенствование навыков осуществления технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного сырья на предприятии по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

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

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломной.

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

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

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

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

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

Таблица 2 – Результаты обучения по практике

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-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих-ся ресурсов и ограничений	УК - 2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Уметь: формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками формулировки проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта
ПК-1	Способен организовывать ведение тех-	ПК-1.1 Разрабатывает технологиче-	Знать: технологическую и эксплуатационную докумен-

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		
	нологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	скую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	тацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК-1.2 Осуществляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: применять способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии

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		
			производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК-1.3 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: особенности расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: осуществлять расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками проведения расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками осуществления входного и технологического контроль

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		
			качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
		ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями	Знать: способы учета сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями Уметь: применять способы учет сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями
		ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: применять методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства

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		
			продуктов питания из растительного сырья.
ПК-3	Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.	ПК-3.1 Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции	Знать: передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции Уметь: уметь использовать передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками применения передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции
		ПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Знать: мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья Уметь: разрабатывать мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками разработки мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья
		ПК-3.3 Организует работу по применению передовых	Знать: все известные передовые технологии для повышения эффективности техно-

<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>		
		технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	логических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: применять знания известных передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

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

Производственной преддипломной 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 преддипломной практики, установленный учебным планом, – 9 зачетных единиц, продолжительность – 4 недели (324 часа).

4 Содержание практики

Практика проводится в форме контактной работы и в иных формах, установленных университетом (работа обучающегося на рабочем месте в профильной организации; ведение обучающимся дневника практики; составление обучающимся отчета о практике; подготовка обучающимся презента-

ции; 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 6 часов (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 102 часа (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	270
2.1	Знакомство с профильной организацией	Знакомство с профильной организацией, руководителем практики от организации, рабочим местом и должностной инструкцией.	90
		Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	
		Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по выпуску продуктов питания из растительного сырья.	
		Изучение нормативных правовых актов профильной организации по обеспечению выпуска продуктов питания из растительного сырья.	

2.2	Практическая подготовка обучающихся (<i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i>)	Самостоятельное изучение организации технологического процесса, принятого на предприятии для производства конкретного наименования продукции. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения мониторинга (или каких-либо измерений).</i>	180
		Самостоятельное проведение расчетов нормативов расхода сырья, производственных мощностей и загрузки оборудования. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i> Представление результатов руководителю практики от организации	
		Самостоятельное проведение анализа результатов входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа результатов анализа.</i> Оценка качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. Представление результатов анализа и обоснование оценки руководителю практики от организации.	

		Самостоятельная подготовка рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе подготовки рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.</i> Представление своих рекомендаций руководителю практики от организации.	
		Самостоятельная разработка мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе составления краткосрочного и долгосрочного прогнозов.</i> Представление своих рекомендаций с обоснованием 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 преддипломной 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 преддипломной практике:

- 1) Титульный лист.
- 2) Содержание.
- 3) Введение. Цель и задачи практики. Общие сведения о предприятии, на котором проходила практика.
- 4) Основная часть отчета.
 - Организации технологического процесса, принятого на предприятии для производства конкретного наименования продукции.
 - Применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
 - Расчет нормативов расхода сырья, производственных мощностей и загрузки оборудования.
 - Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.
 - Оценка качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.
 - Рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.
 - Разработка мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья.
- 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 - 2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Управление проектами в области производства продуктов питания		Патентование и защита интеллектуальной собственности Управление проектами в области производства продуктов питания Производственная преддипломная практика
ПК-1.1 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания	Технологические расчеты при производстве продуктов питания	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли Производственная преддипломная практика
ПК-1.2 Осуществ-	Технологические рас-	Расчет рецептур	Организация, техноло-

ляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	четы при производстве продуктов питания	в технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	гия и проектирование предприятий отрасли Производственная преддипломная практика
ПК-1.3 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Технологические расчеты при производстве продуктов питания		Организация, технология и проектирование предприятий отрасли Производственная преддипломная практика
ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Технико-химический контроль продуктов питания		Идентификация и фальсификация товаров Производственная преддипломная практика
ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Технико-химический контроль продуктов питания		Производственная преддипломная практика
ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе произв-	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства		Экструзионные технологии в пищевом производстве Идентификация и фальсификация товаров Технология производ-

водства продуктов питания из растительного сырья	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий Технология производства кондитерских изделий Технология производства пищевых концентратов	ства макаронных изделий Технология производства функциональных пищевых продуктов Технико-химический контроль продуктов питания Производственная преддипломная практика
ПК-3.1 Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции	История развития пищевой промышленности/ История науки и техники	Организация, технология и проектирование предприятий отрасли Производственная преддипломная практика
ПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья	Расчет рецептур в технологии производства продуктов питания Технологические расчеты при производстве продуктов питания	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий Технология производства кондитерских изделий Технология производства пищевых концентратов
ПК-3.3 Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Технология производства кондитерских изделий Технология производства макаронных изделий Технология производства функциональных пищевых продуктов Технология производства пищевых концентратов
		Экструзионные технологии в пищевом производстве Технология производства макаронных изделий Технология производства функциональных пищевых продуктов Производственная преддипломная практика
		Экструзионные технологии в пищевом производстве Организация, технология и проектирование предприятий отрасли Производственная преддипломная практика

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-2/ основной, завершающий	УК - 2.1 Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: фрагментарные знания проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Уметь: испытывает затруднения при формулировании проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Владеть (или Иметь опыт деятельности): элементарными навыками формулировки проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: сформированные, но содержащие отдельные проблемы знания проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Уметь: способен формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Владеть (или Иметь опыт деятельности): основными навыками формулировки проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Знать: глубокие знания проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Уметь: сформированное умение самостоятельно формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта Владеть (или Иметь опыт деятельности): уверенно владеет навыками формулировки проблемы, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта
ПК-1 / начальный, основной, завершающий	ПК-1.1 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса для реализации при-	Знать: - некоторые виды технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации тех-	Знать: - основные виды технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации	Знать: - все виды технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации

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
	нятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья ПК-1.2 Осуществляет расчет нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья ПК-1.3 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	нологии производства продуктов питания из растительного сырья; - некоторые способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: - с посторонней помощью применять знания о видах технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - с посторонней помощью применять способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - основные способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: - применять знания о видах технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - применять способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в	принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - все способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: - применять знания о видах технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; - применять способы расчета нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках приня-

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
		Владеть (или Иметь опыт деятельности): - способностью с посторонней помощью рассчитывать нормативы расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства различных продуктов питания из растительного сырья; - навыками по расчету нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	той в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства различных продуктов питания из растительного сырья; - навыками по расчету нормативов расхода сырья, полуфабрикатов и материалов в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2 / начальный, основной, завершаю-	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический кон-	Знать: - поверхностные знания входного и технологического	Знать: - сформированные, но сохраняющие от-	Знать: - глубокие знания входного и технологиче-

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
ций	троль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья ПК-2.2 Обеспечивает учет сырья и качества готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - поверхностные знания способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. Уметь: - испытывает затруднения при осуществлении входного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - испытывает затруднения при применении способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - элементарными навыками осу-	дельные пробелы знания входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. Уметь: - способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья;	ского контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - глубокие знания способов учета сырья, методов определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. Уметь: - способен самостоятельно осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного 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
		ществления входного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - элементарными навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями	ции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - способен применять на практике способы учета сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - основными навыками осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного	- способен самостоятельно применять способы учета сырья, методы определения качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - уверенно владеет навыками осуществления входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья, с целью обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья; - уверенно вла-

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
			сырья; - основными навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями.	деет навыками обеспечения учета сырья, качества сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья на производстве в соответствии технологическими инструкциями.
ПК-3 / начальный, основной, завершающий	ПК-3.1 Использует передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства пищевой продукции ПК-3.2 Разрабатывает мероприятия по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья ПК-3.3 Организует работу по применению передовых технологий для повышения эффек-	Знать: - поверхностные знания мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов. Уметь: - испытывает затруднения при разработке мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья,	Знать: - сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов..	Знать: - глубокие знания мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов. Уметь: - способен осуществлять раз-

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
	тивности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - элементарными навыками осуществления разработки мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов.	Уметь: - способен осуществлять разработку мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - организацию работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов функционального назначения Владеть (или Иметь опыт деятельности): - основными навыками осуществления разработки мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья,	работку мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - организацию работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов функционального назначения Владеть (илиИметь опыт деятельности): - уверенно владеет навыками осуществления разработки мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и ма-

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
			материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья; - организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов.	лоотходных технологий переработки растительного сырья; - организации работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства пищевых концентратов.

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-2/ основной, завершающий	Дневник практики. Постановка целей и задач по тематике ВКР. Графические материалы к отчету. Характеристика руководителя практики от организации лидер-

	ских качеств обучающегося Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-1 / начальный, основной, завершающий	Типовое задание № 1 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Изучите принятую на предприятии организацию технологического процесса. Проведите на предприятии расчет нормативов расхода сырья, производственных мощностей и загрузки оборудования..</i> Дневник практики. Разделы отчета о практике: – <i>Организации технологического процесса, принятого на предприятии для производства конкретного наименования продукции.</i> - <i>Расчет нормативов расхода сырья, производственных мощностей и загрузки оборудования.</i> Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-2 / начальный, основной, завершающий	Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): <i>Проведите входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. Оцените качество сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.</i> Дневник практики. Разделы отчета о практике: – Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. – Оценка качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья. Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
ПК-3 / начальный, 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):

	ту): <i>Разработайте мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья. Дайте рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.</i> Дневник практики. Разделы отчета о практике: – <i>Разработка мероприятий по рациональному использованию и сокращению расходов сырья, материалов, внедрению безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья.</i> – <i>Рекомендаций по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья.</i> Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике). Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.
--	--

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 преддипломной 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 про-	1

		граммы	
		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 дихотомической шкале.

Таблица 6.4.2 – Соответствие баллов уровням сформированности компетенций и оценкам по дихотомической шкале

Баллы	Уровень сформированности компетенций	Оценка по дихотомической шкале (зачет)
18-20	высокий	зачтено
14-17	продвинутый	
10-13	пороговый	
9 и менее	недостаточный	не зачтено

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

Основная литература:

1. Преддипломная практика бакалавра профессионального обучения : учебное пособие / О. Мазина, В. Гладких, Е. Гараева, Т. Султанова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное

государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2014. - 112 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259333> (дата обращения 31.08.2021). - Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

2. Мусина, О. Н. Основы научных исследований [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. Н. Мусина. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2015. - 150 с. - Режим доступа : http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=278882

3. Галактионова, Л. Учебно-методические основы подготовки выпускной квалификационной работы : учебное пособие / Л. Галактионова, А.М. Русанов, А.В. Васильченко ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : ОГУ, 2014. - 98 с. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=330530> (дата обращения: 01.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

Дополнительная литература:

4. 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.

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

6. 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>

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

8. Пучкова Л. И. Технология хлеба [Текст] : учебник / Л. И. Пучкова ; Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005 - . Ч. 1 : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. - 559 с.

9. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник / Л. Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп.- М. : Профессия, 2009. - 416 с.

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

11. 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>

12. 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>

Перечень методических указаний:

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

2. 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 КонсультантПлюс;

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

3. www.gost.ru,

4. www.complexdoc.ru,

5. www.quality.eup.ru,

6. www.iqlib.ru, <http://elibrary.ru/>, <http://window.edu.ru/>,

7. www.ebiblioteka.ru, <http://www.knigafund.ru/>, <http://www.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>

9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется технологическое и метрологическое оборудование конкретного предприятия (организации, учреждения), на базе которого она проводится. На предприятии (в организации, учреждении) необходимо наличие:

- современной измерительной техники: устройств, позволяющих осуществлять контроль качества продуктов питания из растительного сырья, а так же контроль параметров технологического процесса производства продуктов питания (*рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, шкаф сушильный ШС-80 или шкаф сушильный 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: 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 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 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 специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

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

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

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

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

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

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

Особенности руководства практикой

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

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

его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

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

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

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

11 Лист дополнений и изменений, внесенных в программу практики

Номер 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			