

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 18.07.2024 11:43:35

Уникальный программный ключ:

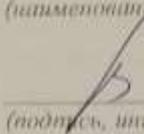
0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

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

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

« 18 » 06 2024 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Учебная технологическая практика  
*(наименование вида и типа практики)*

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

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

форма обучения \_\_\_\_\_ заочная \_\_\_\_\_  
*(очная, очно-заочная, заочная)*

Курск – 2024

Рабочая программа практики составлена в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки (специальности) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета (протокол № 6... «26.» 02\_\_2021 г.).

Рабочая программа практики обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров №17 «07\_\_»\_\_06\_\_2021\_\_ г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А.

Разработчик программы к.б.н., доцент \_\_\_\_\_ Беляев А.Г.  
(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол №7 «28» 02 2021 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 01.03.2022, №1

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А.

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

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа практики пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «27» 03 2024 г., на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров от 28.03.2024 протокол №13

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Пьяникова Э.А.

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

## **1.1. Цель практики**

Целью учебной технологической практики является получение первичных профессиональных умений и навыков в области производства продуктов питания, а также закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

## **1.2. Задачи практики**

- 1 Формирование общепрофессиональных и универсальных компетенций, установленных ФГОС ВО и закрепленных учебным планом за учебной технологической практикой.
- 2 Поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты;
- 3 Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности.
- 4 Изучение сырьевой и материально-технической базы производства продуктов питания животного происхождения (технологическое, вспомогательное и транспортное оборудование);
- 5 Ознакомление с основными этапами производства: прием сырья, стандартизацию и контроль качества продукции, работой службы ОПВК, осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов.
- 5 Изучение методики приборов для проведения исследований свойств сырья, заготовок и полуфабрикатов, и готовой продукции, для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения.
- 6 Организация работ по разработке и совершенствованию технологии производства продуктов питания из животного происхождения, подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов.

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

*Вид практики* – учебная

*Тип практики* - технологическая

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

Практика проводится в учебных лабораториях кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров.

Практика проводится в организациях различных отраслей и форм собственности, в органах государственной или муниципальной власти, академических или ведомственных научно-исследовательских организациях, учреждениях системы высшего или дополнительного профессионального образования, деятельность которых связана с вопросами производства продуктов питания и соответствует направленности (профилю, специализации) данной образовательной программы: АПК Курской области, на кафедре ТТиЭТ, 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 управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления.	<p><b>Знать:</b> Как нужно формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления.</p> <p><b>Уметь:</b> формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Способностью формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления.</p>
		УК-2.2 Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.	<p><b>Знать:</b> Методы и способы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировки цели, задач, обоснования актуальности, значимости, ожидаемых результатов и возможных сфер их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> Разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировать цель, задачи, обосновывать актуальность, значимость, ожидаемых</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			<p>результатов и возможные сферы их применения.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> способностью разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировать цель, задачи, обосновывать актуальность, значимость, ожидаемых результатов и возможные сферы их применения.</p>
		<p>УК-2.3 Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости.</p>	<p><b>Знать:</b> методы планирования необходимых ресурсов, в том числе с учетом их заменимости.</p> <p><b>Уметь:</b> планировать необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Планирования необходимых ресурсов, в том числе с учетом их заменимости</p>
		<p>УК-2.4 Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования.</p>	<p><b>Знать:</b> способы планирования реализации проекта с использованием инструментов планирования</p> <p><b>Уметь:</b> Разрабатывать план реализации проекта с использованием инструментов планирования</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		<p>УК-2.5  Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.</p>	<p><b>Знать:</b>  Методику мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонения, внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнения зоны ответственности участников проекта.</p> <p><b>Уметь:</b>  Осуществлять мониторинг хода реализации проекта, корректировать отклонения, вносить дополнительные изменения в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b>  Осуществления мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонений, внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта</p>
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1. Применяет знания технологических процессов производства широкого ассортимента продуктов животного происхождения для различных групп населения	<p><b>Знать:</b>  технологические процессы производства продукции животного происхождения для различных групп населения</p> <p><b>Уметь:</b>  подбирать технологические процессы для производства продукции животного происхождения для различных групп населения</p> <p><b>Владеть:</b>  Способностью подбирать технологические процессы для производства продукции животного происхождения для различных групп населения</p>

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК-4.1 Использует методы моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов	<b>Знать:</b> методы моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов <b>Уметь:</b> моделировать продукты питания животного происхождения и проектировать технологические процессы <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов
		ОПК-4.2 Осуществляет моделирование продуктов питания животного происхождения	<b>Знать:</b> моделирование продуктов питания животного происхождения <b>Уметь:</b> моделирование продуктов питания животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> способностью осуществлять моделирование продуктов питания животного происхождения

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за практикой)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за практикой</i>	<i>Планируемые результаты обучения по практике, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		ОПК-4.3 Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции животного происхождения	<b>Знать:</b> проектирование технологических процессов производства продукции животного происхождения  <b>Уметь:</b> Осуществлять проектирование технологических процессов производства продукции животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> способностью осуществлять проектирование технологических процессов производства продукции животного происхождения
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их решения	ОПК-6.3. Использует основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач	<b>Знать:</b> основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач <b>Уметь:</b> Использовать основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> способностью использовать основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач

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

Учебная технологическая практика входит в обязательную часть блока 2 «Практика» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Управление организационно технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения». Практика проходит на \_1 и 2\_ курсе

Объем учебной технологической практики, установленный учебным планом, – 18 зачетных единиц, продолжительность – 12 недель (648 часов).

### **4 Содержание практики**

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

Контактная работа по практике (включая контактную работу по промежуточной аттестации по практике) составляет 144 часа (часы указаны в учебном плане в графе «Пр»), работа обучающегося в иных формах – 504 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 1 курс

№ 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. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	90

		<p>Знакомство с содержанием деятельности профильной организации по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>Изучение нормативных правовых актов профильной организации в сфере производства продуктов питания животного происхождения</p>	
2.2	<p>Практическая подготовка обучающихся (<i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i>)</p>	<p>Самостоятельное изучение ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из сырья животного происхождения.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений).</i></p> <p><i>Представление результатов анализа руководителю практики от организации</i></p>	198
		<p>Самостоятельное изучение методов поставленной проблемы формулирование проектной задачи и способ ее решения через реализацию проектного управления в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений).</i></p> <p><i>Представление результатов анализа руководителю практики от организации</i></p> <p>Самостоятельное изучение использования методов моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов производства продукции животного происхождения.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе обработки и систематизации полученных данных.</i></p> <p><i>Представление результатов анализа руководителю практики от организации</i></p> <p>Самостоятельное изучение разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения в общем и индивидуально применительно к тематике дипломных работ.</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений).</i></p> <p><i>Представление результатов анализа руководителю практики от организации</i></p>	

3	Заключительный этап	Оформление дневника практики.	28
		Составление отчета о практике.	
		Подготовка графических материалов для отчета.	
		Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.	

Таблица 4 – Этапы и содержание практики 2 курс

№ 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 производству продуктов питания животного происхождения			
Изучение нормативных правовых актов профильной организации в сфере производства продуктов питания животного происхождения			
2.2	Практическая подготовка обучающихся ( <i>непосредственное выполнение обучающимися видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью</i> )	Самостоятельное изучение ассортимента, вырабатываемого на предприятии по производству продуктов питания из сырья животного происхождения. <i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений). Представление результатов анализа руководителю практики от организации</i>	198

		<p>Самостоятельное изучение планирования необходимых ресурсов, в том числе с учетом их заменимости в области технологии продуктов питания животного происхождения, разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования</p> <p><i>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений).</i></p> <p><i>Представление результатов анализа руководителю практики от организации</i></p>	
		<p>Самостоятельное изучение осуществления мониторинга хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.</p> <p>Организация работы 2-3 человек и руководство их работой в процессе проведения анализа (или каких-либо измерений).</p> <p>Представление результатов анализа руководителю практики от организации</p>	
3	Заключительный этап	<p>Оформление дневника практики.</p> <p>Составление отчета о практике.</p> <p>Подготовка графических материалов для отчета.</p> <p>Представление дневника практики и защита отчета о практике на промежуточной аттестации.</p>	28

## 5 Указание форм отчетности по практике

Формы отчетности студентов о прохождении производственной технологической практики:

– дневник практики (форма дневника практики приведена на сайте университета

[https://www.swsu.ru/structura/umu/training\\_division/blanks.php](https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanks.php)),

– отчет о практике.

Структура отчета о учебной технологической практике:

1) Титульный лист.

2) Содержание.

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

4) Основная часть отчета.

– Характеристика деятельности предприятия по производству продуктов питания животного происхождения

– Основные нормативные правовые акты предприятия по работе предприятия и обеспечению техники безопасности

– Результаты проведенного планирования и проектирования продуктов питания из сырья животного происхождения

- Результаты проведенного исследований качества и безопасности продуктов питания из сырья животного происхождения
- Результаты проведенного мониторинга хода реализации проекта производства продуктов питания из сырья животного происхождения.

- 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 на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления.	Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности	Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения	Учебная технологическая практика
УК-2.2 Разрабатывает	Проектирование технологий продуктов питания из сырья	Управление проектами при разработ-	Учебная технологическая практика

<p>концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.</p>	<p>животного происхождения</p>	<p>ке новых видов продуктов питания животного происхождения</p>	
<p>УК-2.3 Планирует необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости.</p>	<p>Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Учебная технологическая практика</p>
<p>УК-2.4 Разрабатывает план реализации проекта с использованием инструментов планирования.</p>	<p>Основы научных исследований</p>	<p>Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Учебная технологическая практика</p>
<p>УК-2.5 Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.</p>	<p>Основы функционирования современных предприятий пищевой промышленности</p>	<p>Управление проектами при разработке новых видов продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Учебная технологическая практика</p>
<p>ОПК-2.1. Применяет знания технологических процессов производства широкого ассортимента продуктов животного происхождения для различных групп населения</p>	<p>Технологии инновационных и функциональных продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения</p>	<p>Учебная технологическая практика</p>

ОПК-4.1 Использует методы моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов	Технологии инновационных и функциональных продуктов питания животного происхождения	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	Учебная технологическая практика
ОПК-4.2 Осуществляет моделирование продуктов питания животного происхождения	Основы научных исследований	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	Учебная технологическая практика
ОПК-4.3 Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции животного происхождения	Технологии инновационных и функциональных продуктов питания животного происхождения	Проектирование технологий продуктов питания из сырья животного происхождения	Учебная технологическая практика
ОПК-6.3. Использует основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач	Теоретические и практические аспекты подготовки руководителей пищевых производств	Научно-методическое обеспечение подготовки кадров для предприятий пищевой промышленности	Учебная технологическая практика

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

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

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

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

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

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

Таблица 6.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.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/ начальный, основной, завершающий	УК 2.1	<p><b>Знать:</b> Поверхностные знания как нужно формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления.</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Слабо владеет способностью формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания как нужно формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления.</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Основными навыками формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания Как нужно формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления.</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Развитыми навыками формулировать на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.б.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	УК 2.2	<p><b>Знать:</b> Поверхностные знания методов и способов разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировки цели, задач, обоснования актуальности, значимости, ожидаемых результатов и возможных сфер их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировать цель, задачи, обосновывать актуальность, значимость, ожидаемых результатов и возможные сферы их применения.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Основными навыками разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировать цель, задачи, обос-</p>	<p><b>Знать:</b> Методы и способы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировки цели, задач, обоснования актуальности, значимости, ожидаемых результатов и возможных сфер их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировать цель, задачи, обосновывать актуальность, значимость, ожидаемых результатов и возможные сферы их применения.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Основными навыками разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировать цель, задачи, обосновывать актуаль-</p>	<p><b>Знать:</b> Методы и способы разработки концепции проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировки цели, задач, обоснования актуальности, значимости, ожидаемых результатов и возможных сфер их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> Разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировать цель, задачи, обосновывать актуальность, значимость, ожидаемых результатов и возможные сферы их применения.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Развитыми навыками разрабатывать концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулировать цель, задачи, обосновывать актуальность, значимость,</p>

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
		новывать актуальность, значимость, ожидаемых результатов и возможные сферы их применения.	ность, значимость, ожидаемых результатов и возможные сферы их применения.	ожидаемых результатов и возможные сферы их применения.
	УК 2.3	<p><b>Знать:</b> Поверхностные знания методов планирования необходимых ресурсов, в том числе с учетом их заменимости</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение планировать необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Слабо владеет навыками планирования необходимых ресурсов, в том числе с учетом их заменимости</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов планирования необходимых ресурсов, в том числе с учетом их заменимости</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение планировать необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Основными навыками планирования необходимых ресурсов, в том числе с учетом их заменимости</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания методов планирования необходимых ресурсов, в том числе с учетом их заменимости</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение планировать необходимые ресурсы, в том числе с учетом их заменимости</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Развитыми навыками планирования необходимых ресурсов, в том числе с учетом их заменимости</p>
	УК 2.4	<p><b>Знать:</b> Поверхностные знания способов планирования реализации проекта с использованием ин-</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания способов планирования реализации проекта с использованием</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания знания способов планирования реализации проекта с использованием инструментов планирования</p>

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 2.5	<p>инструментов планирования</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение разрабатывать план реализации проекта с использованием инструментов планирования</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Слабо владеет навыками разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования</p> <p><b>Знать:</b> Поверхностные знания методики мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонения, внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнения зоны ответственности</p>	<p>инструментов планирования</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение разрабатывать план реализации проекта с использованием инструментов планирования</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Основными навыками разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования</p> <p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы методики мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонения, внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнения зоны ответственности участников проекта.</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение осуществлять мониторинг хода ре-</p>	<p><b>Уметь:</b> Сформированное умение разрабатывать план реализации проекта с использованием инструментов планирования</p> <p><b>Владеть (или Развитыми навыками)</b> Развитыми навыками разработки плана реализации проекта с использованием инструментов планирования</p> <p><b>Знать:</b> Глубокие знания методики мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонения, внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнения зоны ответственности участников проекта.</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение</p>

Код компетенции/ этап <i>(указывается название этапа из п.6.1)</i>	Показатели оценивания компетенций <i>(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)</i>	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень <i>(«удовлетворительно»)</i>	Продвинутый уровень <i>(«хорошо»)</i>	Высокий уровень <i>(«отлично»)</i>
1	2	3	4	5
		<p>сти участников проекта.</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение осуществлять мониторинг хода реализации проекта, корректировать отклонения, вносить дополнительные изменения в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Сформированное умение осуществления мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонений, внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта</p>	<p>лизации проекта, корректировать отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Основными навыками осуществления мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонений, внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта</p>	<p>осуществлять мониторинг хода реализации проекта, корректировать отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Развитыми навыками осуществления мониторинга хода реализации проекта, корректировки отклонений, внесения дополнительных изменений в план реализации проекта, уточнять зоны ответственности участников проекта</p>

Код компетенции/ этап <i>(указывается название этапа из п.6.1)</i>	Показатели оценивания компетенций <i>(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)</i>	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень <i>(«удовлетворительно»)</i>	Продвинутый уровень <i>(«хорошо»)</i>	Высокий уровень <i>(«отлично»)</i>
1	2	3	4	5
ОПК-2/ начальный, основной, завершающий	ОПК-2.1. Применяет знания технологических процессов производства широкого ассортимента продуктов животного происхождения для различных групп населения			
ОПК-4/ начальный, основной, завершающий	ОПК 4.1 Использует методы моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов	<p><b>Знать:</b> Фрагментарные знания методов моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение моделировать продукты питания животного происхождения и проектировать технологические процессы</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Навыками моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение моделировать продукты питания животного происхождения и проектировать технологические процессы</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Постоянно занимается моделированием продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания методов моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение моделировать продукты питания животного происхождения и проектировать технологические процессы</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Демонстрирует высокий уровень моделирования продуктов питания животного происхождения и проектирования технологических процессов</p>

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
	ОПК 4.2 Осуществляет моделирование продуктов питания животного происхождения	<p><b>Знать:</b> Поверхностные знания моделирование продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> Испытывает затруднения моделирование продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> элементарными навыками осуществлять моделирование продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания моделирование продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> Способен подготовить моделирование продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> основными навыками осуществлять моделирование продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания моделирование продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> Способен самостоятельно применять моделирование продуктов питания животного происхождения.</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Уверенно владеет способностью осуществлять моделирование продуктов питания животного происхождения</p>
	ОПК 4.3 Осуществляет проектирование технологических процессов производства продукции животного происхождения	<p><b>Знать:</b> Фрагментарные знания проектирования технологических процессов производства продукции животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение осуществлять проектирование технологических процессов производства продукции животного происхождения</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания проектирования технологических процессов производства продукции животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение осуществлять проектирование технологических процессов производства про-</p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания проектирования технологических процессов производства продукции животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> Сформированное умение осуществлять проектирование технологических процессов производства продукции животного происхождения</p>

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
		<p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Навыками осуществлять проектирование технологических процессов производства продукции животного происхождения</p>	<p>дукции животного происхождения <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Постоянно занимается осуществлением проектирования технологических процессов производства продукции животного происхождения</p>	<p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Демонстрирует высокий уровень осуществлять проектирование технологических процессов производства продукции животного происхождения</p>
ОПК-6/ начальный, основной, завершающий	ОПК-6.3. Использует основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач	<p><b>Знать:</b> Фрагментарные знания общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач <b>Уметь:</b> Сформированное умение использовать основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Навыками исполь-</p>	<p><b>Знать:</b> Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач <b>Уметь:</b> Сформированное умение использовать основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b></p>	<p><b>Знать:</b> Глубокие знания общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач <b>Уметь:</b> Сформированное умение использовать основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> Демонстрирует вы-</p>

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
		звать основы общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач	Постоянно занимается. использованием основ общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач	сокий уровень использования основ общетеоретических дисциплин в сфере профессиональной деятельности, в объеме, необходимом для решения педагогических задач

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

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/ начальный, основной Завершающий	Дневник практики. Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.
ОПК-2/ начальный, основной, завершающий завершающий	Дневник практики. Отчет о практике. Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося. Дневник практики. 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): Изучите приборы и аппаратуру, применяемую в лабораториях предприятия.

	<p>Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): Проведите анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.</p> <p>Типовое задание № 2 по практической подготовке, предусматривающее выполнение обучающимся вида(ов) работ, связанного(ых) с будущей профессиональной деятельностью (задание конкретизируется с учетом особенностей конкретной профильной организации в Дневнике практики, в п.1.4 задания студенту): Проведите планирование и проектирование продукта питания животного происхождения, оцените результаты проведенного планирования и проектирования продукта питания из сырья животного происхождения.</p>
<p>ОПК-4/ начальный, основной, завершающий завершающий</p>	<p>Дневник практики. Отчет о практике. Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося. Дневник практики. 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): Изучите приборы и аппаратуру, применяемую в лабораториях предприятия. 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): Проведите анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов. 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): Проведите планирование и проектирование продукта питания животного происхождения, оцените результаты проведенного планирования и проектирования продукта питания из сырья животного происхождения. Дневник практики. Отчет о практике. Разделы отчета по практике: - Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов. - Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из животного сырья. - Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и мик-</p>

	<p>робиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии». Планирование и проектирование продукта питания животного происхождения на анализируемом предприятии  Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).  Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
<p>ОПК-6/ начальный, основ-ной, завершающий завершающий</p>	<p>Дневник практики.  Отчет о практике.  Характеристика руководителя практики от организации лидерских качеств обучающегося.  Дневник практики.  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): Изучите приборы и аппаратуру, применяемую в лабораториях предприятия.  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):  Проведите анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.  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): Проведите планирование и проектирование продукта питания животного происхождения, оцените результаты проведенного планирования и проектирования продукта питания из сырья животного происхождения.  Дневник практики.  Отчет о практике.  Разделы отчета по практике:  - Основные методы исследований биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пищевых продуктов.  - Приборы и аппаратура, применяемые в лабораториях предприятия по производству продуктов питания из животного сырья.  - Индивидуальное задание на тему «Анализ биохимических и микробиологических процессов при производстве и хранении пище-</p>

	<p>вых продуктов, вырабатываемых на анализируемом предприятии». Планирование и проектирование продукта питания животного происхождения на анализируемом предприятии  Доклад обучающегося на промежуточной аттестации (защита отчета о практике).  Ответы на вопросы по содержанию практики на промежуточной аттестации.</p>
--	---

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

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций, закрепленных за учебной технологической практикой, осуществляется в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

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

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

Таблица 6.4.1 – Шкала оценки отчета о практике и его защиты

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

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

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

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

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

### Основная литература:

1. Боярский, М.В. Планирование и организация эксперимента: учебное пособие / М.В.Боярский, Э.А. Анисимов; Поволжский государственный технологический университет. - Йошкар-Ола: ПГТУ, 2015. – 168с.- URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437056> (дата обращения 23.09.2021). - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-8158-1472-1. - Текст: электронный.

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

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

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

### Дополнительная литература:

4. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления. ГОСТ7.32-91(ИСО5966-82) [Текст].-Изд.офиц.-М.: Изд-во стандартов, 1991.-18с.
5. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научноисследовательской работе [Текст]: структура и правила оформления. - Изд. офиц. – Минск: Издвостандартов,2002. – 15с.
6. Шкляр, Михаил Филиппович. Основы научных исследований [Текст]: учебное пособие / М. Ф. Шкляр. - 5-е изд. - М.: Дашков и К, 2014. - 244 с.
7. Научные работы: Методика подготовки и оформления [Текст]/ сост. И. Н. Кузнецов. –Минск: Алмафея,1998. -272с.
8. Радаев, В.В. Как организовать и представить исследовательский проект [Текст]: 75 простых правил / В.В. Радаев. -М.: ГУВШЭ, ИНФРА-М, 2001. –203с.

### **Перечень методических указаний**

1. Котляревская, И. В. Организация и проведение практик: учебнометодическое пособие / И. В. Котляревская, М. А. 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. Основы научных исследований: методические указания к выполнению лабораторных работ / Курский государственный технический университет, Кафедра товароведения и экспертизы товаров; сост. Э. А. Пьяникова. - Курск: КурскГТУ, 2010. - 59 с. - Текст: электронный.

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

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

### **Электронно-библиотечные системы:**

1. ЭБС«Университетская библиотека онлайн»-<http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary-<http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им.Б.Н.Ельцина-<http://www.prlib.ru>
4. Информационная система«Национальная электронная библиотека»-<http://изб.рф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ <http://library.kstu.kursk.ru> Современные профессиональные базы данных:
  1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки(ЭБДРГБ)-<http://www.diss.rsl.ru>
  2. БД«Polpred.comОбзорСМИ»-<http://polpred.com>
  3. БДпериодики«EastView»-<http://www.dlib.estview.com/>

4. База данных QuestelOrbit-<http://www.questel.com>
5. База данных WebofScience-<http://www.apps.webofknowledge.com>
6. База данных Scopus <http://www.scopus.com> /Информационные справочные системы:
1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»-<http://www.consultant.ru/>
2. Информационно-аналитическая система ScienceIndex – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

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

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

## **9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики**

Для проведения практики используется технологическое и производственное оборудование конкретной профильной организации, на базе которой она проводится: - современной измерительной техники: устройств, позволяющих осуществлять контроль качества продуктов питания из растительного сырья, а так же контроль параметров технологического процесса производства продуктов питания (рефрактометр ИРФ – 454 Б2М, Люминоскоп «Филин», Лактан 1- 4 мни, шкаф сушильный ШС-80 или шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер., мельница универсальная режущая VLM-6., химическая посуда и т.п.);

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

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

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

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

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

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

#### *Определение места практики*

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

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

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

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые профильной организацией, должны (по 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 изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			