

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

«30» мая 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе
научно-исследовательская работа)

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

Технологии продуктов питания из растительного сырья

Квалификация выпускника

бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи практики

Цель: формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю образовательной программы в условиях непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Задачи:

- проведение входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства;
- разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- проведение расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья;
- оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья;
- проведение контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;
- внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции;
- разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;
- проведение контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья;
- подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья;
- организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;
- проведение контроля технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;

- проведение учета сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями;

- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций;

- проведение расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков, табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения).

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/специальности 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья.

2. Перечень планируемых результатов прохождения практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД _{2УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	Знает: основные принципы постановки задач на основе системного подхода для решения поставленных вопросов	-
		Умеет: применять критический анализ и осуществлять синтез информации с целью оценивания последствия возможных решений	-
		Владеет: навыками критического анализа и синтеза информации с применением полученной информации для решения поставленных задач.	-
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД _{1УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.	Знает: основные действующие правовые нормы для постановки и решения поставленной цели	-
		Умеет: применять основные действующие правовые нормы для постановки и решения поставленной цели	-
		Владеет: навыками применения основных действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	-

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		для постановки и достижения поставленной цели	
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД _{2УК-3} - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	Знает: способы и методы социального взаимодействия в команде и предвидения проведенных действий для построения эффективных коммуникаций	-
		Умеет: результативно реализовать свою роль в команде для проведения действий и построения эффективных коммуникаций	-
		Владеет: навыками социального взаимодействия, основанными на понимании своей роли и роли каждого участника команды	-
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД _{2УК-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	Знает: основные правила современного русского и иностранного языка для выполнения переводов и ведения деловой переписки	-
		Умеет: выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	-
		Владеет: навыками перевода профессиональных текстов и неофициальных писем, социокультурными различиями в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых)	-

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИД2 _{УК-5} – Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Знает: этнические, национальные, расовые и социокультурные особенности народов мира	-
		Умеет: недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей	-
		Владеет: навыками недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	-
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД2 _{УК-6} – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знает виды ресурсов (личностных, ситуативных, временных и т.д.) и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы; принципы и методы саморазвития и самообразования.	-
		Умеет выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	-
		Владеет способностью реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	-
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности	ИД2 _{УК-7} – Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних	Знает основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих	-

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	условий реализации конкретной профессиональной деятельности	технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	
		Умеет выбирать здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	-
		Владеет навыками реализации внутренних и внешних условий конкретной профессиональной деятельности	-
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности и для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД3 _{УК-8} – Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Знает риски и угрозу возникновения чрезвычайных ситуаций	-
		Умеет оказывать неотложную помощь пострадавшим в случае ЧС	-
		Владеет навыками оказания неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	-
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД2 _{УК-9} – Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	Знает: основные возможности и ограничения лиц с ОВЗ в профессиональных практиках	-
		Умеет: определять степень необходимой помощи лицам с ОВЗ при включении их в различные социальные и профессиональные практики	-
		Владеет: навыками принятия, толерантного отношения к лицам с ОВЗ и способами взаимодействия с лицами с ОВЗ в социальной и профессиональной сферах	-

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД1 _{ук-10} – Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	Знает: основы базовых принципов рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные принципы экономического анализа для принятия решений	-
		Умеет: критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений	-
		Владеет: навыками анализа экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике для принятия обоснованных экономических решений	-
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному	ИД2 _{ук-11} – Идентифицирует коррупционное поведение в обществе и формирует к нему нетерпимые отношения	Знает: основные направления совершенствования государственной политики в сфере предупреждения (профилактики) коррупционных преступлений.	-
		Умеет: анализировать правовые нормы поведения в сфере противодействия и предупреждения коррупции и формирует к нему нетерпимое отношение	-
		Владеть: навыками анализа государственно-правовых процессов и явлений, являющихся объектами профессиональной деятельности	-
ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессионально	ИД2 _{опк-1} – Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности	Знает: основные требования информационной безопасности в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	-
		Умеет: применять ин-	-

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
й деятельности с учетом основных требований информационной безопасности		формационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности	
		Владеет: навыками разработки современных информационных технологии с учетом основных требований информационной безопасности	-
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД2 _{опк-2} – Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний	Знает: специфику основных естественнонаучных и общеинженерных наук для решения задач профессиональной деятельности	-
		Умеет: решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний	-
		Владеет: навыками по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья за счет применения законов и методов исследований естественных наук	-
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД2 _{опк-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования	Знает: правила работы современного технологического оборудования и приборов	-
		Умеет: осуществлять подбор и эксплуатацию современного технологического оборудования с целью совершенствования основных производственных стадий	-
		Владеет: навыками использования инженерных процессов при решении профессиональных задач с целью повышения эффективности использования сырьевых ресурсов и улучшения качества	-

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИД-2 _{ОПК-4} – Применяет рациональные пути решения организации производства для обеспечения высокого качества готовой продукции из растительного сырья	готовой продукции	
		Знает:методы технологического контроля качества готовой продукции	-
		Умеет: применять рациональные принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	-
		Владеет:методами математического анализа и моделирования, при выборе рациональных путей решения организации производства продукции из растительного сырья	-
ОПК-5.Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ИД-2 _{ОПК-5} – Применяет методы и способы для оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Знает:методы и способы оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	-
		Умеет: оценивать эффективность результатов профессиональной деятельности путем расчетов экономической эффективности производства	-
		Владеет: приемами оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования проектируемых технологии и продукции в конкурентных условиях современной экономики	-
ПКв-1 Способен осуществлять научные исследования в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ИД2 _{ПКв-1} -Применяет методы входного и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производств	Знает: методы входного и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
		Умеет: применять методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производств	требованиям технологической и эксплуатационной документации
		Владеет: навыками проведения научных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Разработка методов технического контроля и испытания новой готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПКв-2 Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья	ИД-2 _{ПКв-2} Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знать методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
		Умеет применять методы контроля и средства автоматизации при производстве продуктов питания из растительного сырья	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья
		Владеет основами выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях основами разработки новых технологий продуктов питания из растительного сырья	Контролировать основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья
ПКв-3 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 _{ПКв-3} Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: стандарты на сырье, полуфабрикаты и качество готовой продукции, ресурсосберегающие и эффективные процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Вести учет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных методов контроля производства продуктов питания из растительного сырья
		Умеет: анализировать показатели сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Рассчитывать и оптимизировать нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		Владеет: методами анализа показателей сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Оформлять изменения в технической и технологической документации при анализе технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья
ПКв-4 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ИД-2 _{ПКв-4} Внедрять передовые технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: состав технического проекта и этапы его выполнения; основные правила проектирования и реконструкции промышленных зданий	Подготовить предложения по повышению эффективности технологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
		Умеет: экономически обосновать целесообразность строительства или модернизации предприятия	Разработать мероприятия по внедрению передовых технологий устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов
		Владеет: приемами оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Проводить расчет экономической эффективности при внедрении современной технологии и оборудования с использованием систем информационных технологий
ПКв-5 Способен использовать информационные технологии и математическое моделирование в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-2 _{ПКв-5} Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Знает: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Подготовить предложения по математическому моделированию и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
		Умеет: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Разработать мероприятия по оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		Владеет: приемами оценки применяемых методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Проводить расчет экономической эффективности применяемых методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПКв-6 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов питания из растительного сырья и управления им, осуществлять мониторинг системы производственного контроля	ИД-1 _{ПКв-6} Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: современные методы контроля качества продуктов питания из растительного сырья	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
		Умеет: внедрять современные методы контроля качества продуктов питания из растительного сырья	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
		Владеет: приемами оценки эффективности внедрения стандартных и сертификационных испытаний с использованием полученных знаний по технологическому оборудованию, совершенствованию технологических процессов и методов ресурсо- и энергосберегающих технологий	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
ПКв-7 Способен принимать участие в разработке проектов вновь строящихся и модернизации действующих предприятий, автоматизированных технологических линий, цехов, отдельных участков по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 _{ПКв-7} Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: основные принципы подбора оборудования для проектирования технологических линий и разработки новых видов продуктов питания из растительного сырья	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса технического обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Умеет: принимать участие в разработке инновационных проектов вновь строящихся и модернизации действующих технологических линий	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
		Владеет: принципами составления компоновок автоматизированных технологических линий, цехов, отдельных участков по производству продуктов питания из растительного сырья	Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья
ПКв-8 Способен к работе по расчету экономических показателей эффективности действующих и вновь строящихся предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД-2 ^{ПКв-8} Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья	<p>Знает: способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеет: навыками применения способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья</p>	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков

3. Место практики в структуре ООП

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа), относится к обязательной части Блока 2 ООП.

Практика базируется на знаниях, умениях и навыках, формируемые предшествующими дисциплинами: «Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)»; «Основы проектного обучения»; «Технологии продуктов питания из растительного сырья»; «Технологическое оборудование отрасли»; «Введение в технологию отрасли»; «Общая технология отрасли»; «Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья»; «Информационные системы и технологии управления технологическими процессами», «Проектирование предприятий по переработке растительного сырья», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Технологические основы формирования качества продуктов питания из растительного сырья» и практиках: «Учебная практика, технологическая практика»; «Производственная практика, технологическая практика»; «Производственная практика, организационно-управленческая практика», «Производственная практика, проектная практика»

Результаты обучения, полученные при прохождении практики, необходимы при подготовке к государственной итоговой аттестации и выполнении выпускной квалификационной работы.

4. Место и время проведения практики

Практика проводится в 8 семестре.

Практика проводится в организации, осуществляющей деятельность по направленности (профилю) образовательной программы (далее – профильная организация), и (или) непосредственно в структурном подразделении ФГБОУ ВО «ВГУИТ» (далее – ВГУИТ).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов место прохождения практики учитывает особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности, состояние здоровья и требования по доступности.

5. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет **базисных единиц, 216 академических часов.**

Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
1	Подготовительный этап	2	-
	<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	2	
1.1	Инструктаж по программе производственной практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре)		
1.2	Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)		
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта))	141,5	72
	<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	141,5	72
2.1	Знакомство с базой производственной практики, оснащением производственных цехов		
2.2	Предложения по техническому перевооружению предприятия		
2.3	Выполнение индивидуального задания		
3	Отчетный этап	0,5	-
	<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	0,5	
3.1	Подготовка отчета		
3.2	Промежуточная аттестация по практике		
	Всего:	144	72

6. Формы промежуточной аттестации (отчетности по итогам практики)

Отчет по практике необходимо составлять во время практики по мере обработки того или иного раздела программы. По окончании практики и после проверки отчета руководителями практики от производства и кафедры, студент защищает отчет в установленный срок перед комиссией, назначаемой заведующим кафедрой.

По окончании срока практики, руководители практики от Университета доводят до сведения обучающихся график защиты отчетов по практике.

В течение двух рабочих дней после окончания срока практики обучающийся предоставляет на кафедру отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями, установленными методическими указаниями по практике, проводимой в форме практической подготовки, с характеристикой работы обучающегося, оценками прохождения практики и качества компетенций, приобретенных им в результате прохождения практики, данной руководителем практики от организации.

В двухнедельный срок после начала занятий обучающиеся обязаны защитить его на кафедральной комиссии, график работы которой доводится до сведения студентов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями отчета и характеристики руководителя практики от организации. По итогам аттестации выставляется оценка (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно). **Отчет** по практике обучающийся сдает руководителю практики от ВГУИТ.

Оценочные средства формирования компетенций при выполнении программы практики оформляются в виде оценочных материалов.

7. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике

7.1 **Оценочные материалы (ОМ)** для практики включают:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

7.2 Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы практики**(приложением).

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

8.1. Учебные печатные и электронные издания

Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167410>

Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков: учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-2381-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169291>

Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие для спо / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В. И. Манжесова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-7122-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155688>

Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-2497-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167410>

Стрельчик, Н. В. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов : учебное пособие / Н. В. Стрельчик, Н. А. Погорелова. — Омск : Омский ГАУ, 2019. — 130 с. — ISBN 978-5-89764-813-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170288>

Жаркова, И. М. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. М. Жаркова, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 223 с. — ISBN 978-5-00032-236-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106791>

Рудаков, О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей : учебное пособие / О. Б. Рудаков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-1147-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167915>

Кульнева, Н. Г. Технохимический контроль на предприятиях отрасли. Лабораторный практикум : учебное пособие / Н. Г. Кульнева. — Воронеж : ВГУИТ, 2015. — 61 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71666>

Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник для подготовки бакалавров по направлению "Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции" (гриф УМО) / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2014. - 672 с

Олейникова, А.Я., Технология кондитерских изделий [Текст] : практикум : учебное пособие для студ., обуч. по направлению подготовки уровня бакалавриата и магистратуры, 260100, 260202, 260200 (гриф УМО) / А. Я. Олейникова, И.В. Плотникова, Г.О. Магомедов, Т.А. Шевякова - СПб. : ГИОРД, 2015. - 600 с.

Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-4316-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138158>

Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств : учебное пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-1146-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167914>

Науменко, Т. В. Расчет технологического оборудования сахарных заводов. Курсовое и дипломное проектирование : учебно-методическое пособие / Т. В. Науменко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 36 с. — ISBN 978-5-8114-4049-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130157>

Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130189>

Хозиев, О. А. Технология пивоварения : учебное пособие / О. А. Хозиев, А. М. Хозиев, В. Б. Цугкиева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1224-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168451>

Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-5877-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146660>

Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168450> (дата обращения: 04.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Щербаков, В. Г. Биохимия и товароведение масличного сырья : учебник / В. Г. Щербаков, В. Г. Лобанов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 392 с. — ISBN 978-5-8114-2261-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168996>

Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169188>

Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691>

Борисенко, Т. Н. Технология отрасли. Технология пива / Т. Н. Борисенко, М. В. Кардашева. — Кемерово :КемГУ, 2014. — 122 с. — ISBN 978-5-89289-831-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/72029>

Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург :

Лань, 2020. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-4778-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126720>

Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-4069-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/114690>

Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151691>

Периодические издания

«Пищевая промышленность», «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Кондитерское и хлебопекарное производство», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Достижения науки и техники АПК», «Известия вузов. Пищевая технология», «Картофель и овощи», «Сибирский вестник сельскохозяйственной науки». «Виноделие и виноградарство», «Масложировая промышленность», «Пиво и напитки» «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки», «Производство спирта и ликероводочных изделий», «Сахар», «Сахарная свекла».

8.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

При освоении практики используется лицензионное и открытое программное обеспечение:

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html
АльтОбразование	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
Microsoft Windows 8	Microsoft Open License
Microsoft Windows 8.1	Microsoft Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#61280574 от 06.12.2012 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
MicrosoftOffice 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
LibreOffice 6.1	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» (Включен в установочный пакет операционной системы Альт Образование 8.2)

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональнальный

система «Консультант Плюс»	информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.
----------------------------	--

8.3 Методические указания к прохождению практики

8.3.1 Методические указания для обучающихся

Для студентов, обучающихся без использования дистанционных образовательных технологий

Методические рекомендации по организации учебной работы студента направлены на повышение ритмичности и эффективности его самостоятельной работы по практике.

Завершающим этапом практики является подведение ее итогов. Подведение итогов практики «**Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа**» предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

Студент, получив замечания и рекомендации руководителя практики, после соответствующей доработки, выходит на защиту (зачет) отчета о практике. Отрицательный отзыв о работе студента во время практики, несвоевременная сдача отчета или неудовлетворительная оценка при защите отчета по практике считаются академической задолженностью.

По результатам практики составляется отчет, структура которого определяется задачами, установленными для данного типа практики в соответствии с методическими указаниями по сбору материала.

Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы практики. Таблицы, схемы, рисунки, чертежи можно поместить в приложения, в этом случае в основной объем отчета они не входят.

Структурные элементы отчета по практике **Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)** определены в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

Сведения о практике

Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)
(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению подготовки или специальности)

С программой практики ознакомлен: _____
(подпись обучающегося)

Убыл из ВГУИТ ____ 20__ г. _____
(подпись, печать)

Место практики _____
(город, наименование организации)

Прибыл в организацию ____ 20__ г. _____
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка ____ 20__ г. _____
(руководитель практики от профильной организации)

Совместный рабочий график (план) прохождения практики

Раздел практики	
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка, правил техники безопасности, технологической документацией.
2	Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций, закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний.
3	Выполнение индивидуального задания: <i>разработка технологий новых, совершенствование существующих технологических процессов производства продукции питания с учетом приоритетных направлений развития отрасли, оценка биопотенциала новых технических решений</i>

В период прохождения практики (нужное подчеркнуть):

- выполнял(а) трудовые функции без оплаты
- назначен на оплачиваемую работу _____ «__» 20__ г.
(указать должность)

Убыл из организации ____ 20__ г. _____
(подпись начальника ОК, печать)

Выполнение трудовых действий в целях формирования компетенций закрепленных программой практики, формируемых умений, владений, освоения знаний

Компетенция	Трудовые функции	Формирование			Уровень сформированности
		Знаний (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Умений (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	Навыков (владений) (На примере конкретного предприятия, производственного участка, трудовых действий в отношении сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживания, продаж)	
УК-1		Изучил основные принципы постановки задач на основе системного подхода для решения поставленных вопросов	Научился применять критический анализ и осуществлять синтез информации с целью оценивания последствий возможных решений	Овладел навыками критического анализа и синтеза информации с применением полученной информации для решения поставленных задач	
УК-2		Знает основные действующие правовые нормы для постановки и решения поставленной цели	Научился применять основные действующие правовые нормы для постановки и решения поставленной цели	Овладел навыками применения основных действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для постановки и достижения поставленной цели	Базовый/повышенный
УК-3		Изучил способы и методы социального взаимодействия в команде и предвидения проведенных действий для построения эффективных коммуникаций	Научился результативно реализовать свою роль в команде для проведения действий и построения эффективных коммуникаций	Овладел навыками социального взаимодействия, основанными на понимании своей роли и роли каждого участника команды	Базовый/повышенный
УК-4		Изучил основные правила современного русского и иностранного языка для выполнения переводов и ведения деловой переписки	Научился выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	Овладел навыками перевода профессиональных текстов и неофициальных писем, социокультурными различиями в формате корреспонденции на государственном и иностранном языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	Базовый/повышенный

УК-5		Изучил этнические, национальные, расовые и социокультурные особенности народов мира	Научился недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей	Овладел навыками недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Базовый/повышенный
УК-6		Изучил виды ресурсов (личностных, ситуативных, временных и т.д.) и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы; принципы и методы саморазвития и самообразования.	Научился выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Овладел способностью реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Базовый/повышенный
УК-7		Изучил основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Научился выбирать здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности	Овладел навыками реализации внутренних и внешних условий конкретной профессиональной деятельности	Базовый/повышенный
УК-8		Изучил риски и угрозу возникновения чрезвычайных ситуаций	Научился оказывать неотложную помощь пострадавшим в случае ЧС	Овладел навыками оказания неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Базовый/повышенный
УК-9		Изучил основные возможности и ограничения лиц с ОВЗ в профессиональных практиках	Научился определять степень необходимой помощи лицам с ОВЗ при включении их в различные социальные и профессиональные практики	Овладел навыками принятия, толерантного отношения к лицам с ОВЗ и способами взаимодействия с лицами с ОВЗ в социальной и профессиональной сфере	Базовый/повышенный
УК-10		Изучил основы базовых принципов рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные принципы экономического анализа для принятия решений	Научился критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений	Овладел навыками анализа экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике для принятия обоснованных экономических решений	Базовый/повышенный

УК-11		Изучил основные направления совершенствования государственной политики в сфере предупреждения (профилактики) коррупционных преступлений.	Научился анализировать правовые нормы поведения в сфере противодействия и предупреждения коррупции и формирует к нему нетерпимое отношение	Овладел навыками анализа государственно-правовых процессов и явлений, являющихся объектами профессиональной деятельности	Базовый/повышенный
ОПК-1		Знает:основные требования информационнойбезопасности в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Умеет: применять ин-формационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности	Владеет: навыками разработки современных информационных технологии с учетом основных требований информационной безопасности	Базовый/повышенный
ОПК-2		Знает:специфику основных естественнонаучных и общеинженерных наук для решения задач профессиональной деятельности	Умеет: решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний	Владеет:навыками по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья за счет применения законов и методов исследований естественных наук	Базовый/повышенный
ОПК-3		Знает: правила работы современного технологического оборудования и приборов	Умеет: осуществлять подбор и эксплуатацию современного технологического оборудования с целью совершенствования основных производственных стадий	Владеет: навыками использования инженерных процессов при решении профессиональных задач с целью повышения эффективности использования сырьевых ресурсов и улучшения качества готовой продукции	Базовый/повышенный
ОПК-4		Знает:методы технологического контроля качества готовой продукции	Умеет: применять рациональные принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	Владеет:методами математического анализа и моделирования, при выборе рациональных путей решения организации производства продукции из растительного сырья	Базовый/повышенный
ОПК-5		Знает:методы и способы оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Умеет: оценивать эффективность результатов профессиональной деятельности путем расчетов экономической эффективности производства	Владеет: приемами оценкиэффективности производства и технико-экономического обоснования проектируемых технологии и продукции в конкурентных условиях современной экономики	Базовый/повышенный
ПКв-1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях	Знает: методы входного и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Умеет: применять методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации	Владеет: навыками проведения научных исследований вобласти совершенствования технологических процессов производства	Базовый/повышенный

	<p>разработки мероприятий по повышению эффективности производства.</p> <p>Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p> <p>Разработка методов технического контроля и испытания новой готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p>		<p>рационального ведения технологического процесса производств</p>	<p>продуктов питания из растительного сырья</p>	
ПКв-2	<p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях.</p> <p>Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Контролировать основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знать методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Умеет применять методы контроля и средства автоматизации при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Владеет основами выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях основами разработки новых технологий продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Базовый/повышенный</p>
ПКв-3	<p>Вести учет сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных методов контроля производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Рассчитывать и оптимизировать нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, энергии и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Оформлять изменения в технической и технологической документации при анализе технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знает: стандарты на сырье, полуфабрикаты и качество готовой продукции, ресурсосберегающие и эффективные процессы производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Умеет: анализировать показатели сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Владеет: методами анализа показателей сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Базовый/повышенный</p>
ПКв-4	<p>Подготовить предложения по повышению эффективности технологических</p>	<p>Знает: состав технического проекта и этапы его выполнения;</p>	<p>Умеет: экономически обосновать целесообразность строительства или</p>	<p>Владеет: приемами оценки эффективности производства и</p>	<p>Базовый/повышенный</p>

	<p>процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья. Разработать мероприятия по внедрению передовых технологий устранения причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов. Проводить расчет экономической эффективности при внедрении современной технологии и оборудования с использованием систем информационных технологий.</p>	<p>основные правила проектирования и реконструкции промышленных зданий</p>	<p>модернизации предприятия</p>	<p>технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p>	
ПКв-5	<p>Подготовить предложения по математическому моделированию и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ. Разработать мероприятия по оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ. Проводить расчет экономической эффективности применяемых методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знает: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>	<p>Умеет: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>	<p>Владеет: приемами оценки применяемых методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Базовый/повышенный</p>
ПКв-6	<p>Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации. Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из</p>	<p>Знает: современные методы контроля качества продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Умеет: внедрять современные методы контроля качества продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Владеет: приемами оценки эффективности внедрения стандартных и сертификационных испытаний с использованием полученных знаний по технологическому оборудованию, совершенствованию технологических процессов и методов ресурсо- и энергосберегающих технологий</p>	<p>Базовый/повышенный</p>

	растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями				
ПКв-7	<p>Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья</p>	Знает: основные принципы подбора оборудования для проектирования технологических линий и разработки новых видов продуктов питания из растительного сырья	Умеет: принимать участие в разработке инновационных проектов вновь строящихся и модернизации действующих технологических линий	Владеет: принципами составления компоновок автоматизированных технологических линий, цехов, отдельных участков по производству продуктов питания из растительного сырья	Базовый/повышенный
ПКв-8	Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Знает: способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья	Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья	Владеет: навыками применения способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья	Базовый/повышенный

Руководитель практики
от организации _____

(должность, ф.и.о., подпись, печать)

Выполнение индивидуального задания: _____.

Содержание и оформление отчета оценивается в соответствии с принятой в университете рейтинговой системой оценки знаний. Максимальная оценка отчета составляет 60 баллов.

В соответствии с учебным планом прохождение практики завершается итоговым контролем в форме зачета с оценкой (или другой вид из РУП). Максимальная оценка на зачете с оценкой (или другой вид контроля из РУП) составляет 40 баллов.

Общая оценка результатов освоения практики складывается из числа баллов, набранных при оценке отчета по практике и при защите отчета на *Вид контроля из РУП*. Максимальная общая оценка всей практики составляет 100 баллов.

Для студентов, обучающихся с использованием дистанционных образовательных технологий

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего(их) преподавателя(ей)/руководителя(ей) практики и доводится до обучающихся.

8.3.2. Методические рекомендации преподавателям

Для преподавателей, реализующих образовательные программы без использования дистанционных образовательных технологий

Основной задачей преподавателей, проводящих практику **Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа**, является повышение мотивации студентов к выполнению работ, в т. ч. проектных, по разработке новых видов продуктов питания из растительного сырья, технологий и технологических решений, модернизации оборудования, средств автоматизации и механизации производства для обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития предприятия.

Перед началом практики руководители практики от университета проводят собрания в группах, на которых разъясняют цели, задачи и порядок прохождения практики; знакомят с требованиями к отчетам по практике и порядком сдачи зачета.

Руководитель практики от университета обязан за 1-3 дня до начала практики студентов решить организационные вопросы. Совместно с руководителем практики от предприятия согласовать календарный план прохождения практики.

По прибытии на предприятие перед началом студенты в обязательном порядке проходят инструктаж по противопожарной безопасности и охране труда, знакомятся с правилами внутреннего распорядка на предприятии.

Работа студентов во время практики должна контролироваться руководителями практики от предприятия и университета в установленном порядке.

Во время посещений предприятий по переработке растительного сырья необходимо обратить внимание студентов на организацию его производственно-технологической деятельности. Особое внимание студентов обратить на важность и необходимость их непосредственного участия в проведении пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья. Особое внимание необходимо уделить сбору материалов, необходимых для выполнения выпускной квалификационной работы.

Для более глубокого изучения предмета преподаватель предоставляет студентам информацию о возможности использования Интернет-ресурсов по практике.

Для преподавателей, реализующих образовательные программы с использованием дистанционных образовательных технологий

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем **практики** и распределение нагрузки по видам работ соответствует Разделу 5. Распределение баллов соответствует п. 8.3.1 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до обучающихся.

Реализация ЭО и ДОТ предполагает использование следующих видов и учебной деятельности: онлайн консультации, практические занятия, видео-лекции; лабораторные работы, проводимые полностью или частично с применением ЭО и ДОТ; текущий контроль в режиме тестирования и проверки домашних заданий; онлайн консультации по курсовому проектированию; самостоятельная работа и т.д. – **в зависимости от РПП (рабочей программы практики)**.

При реализации **РПП** в зависимости от конкретной ситуации ЭО и ДОТ могут быть применены в следующем виде (**выбрать в зависимости от РПП**):

- объем часов контактной работы обучающихся с преподавателем не сокращается) и электронные образовательные ресурсы (ЭОР) методически обеспечивают самостоятельную работу обучающихся в объеме, предусмотренном рабочей программой данной **практики**. При этом в случае необходимости занятия проводятся в режиме онлайн;

- смешанные формы обучения, сочетающие аудиторные занятия (при возможности перевода части контактных часов работы обучающихся с преподавателем в электронную информационно-образовательную среду без потери содержания **практики**) и ЭОР (часть учебного материала (например, лекции) может быть заменена ЭОР);

- учебные курсы, интегрированные в LMS Moodle, контактные часы по которым могут быть исключены, изучаются обучающимися самостоятельно при минимальном участии преподавателя (консультации в режиме форума или в режиме вебинара).

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике

1) Информационно-развивающие технологии:

- использование мультимедийного оборудования при проведении практики;
- получение обучающимся необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;

- метод IT - использование в учебном процессе системы автоматизированного проектирования;

2) Развивающие проблемно-ориентированные технологии:

- проблемные лекции и семинары;
- «работа в команде» - совместная деятельность под руководством лидера, направленная на решение общей поставленной задачи;

- «междисциплинарное обучение» - использование знаний из разных областей, группируемых и концентрируемых в контексте конкретно решаемой задачи;

- контекстное обучение;

- обучение на основе опыта.

3) Личностно ориентированные технологии обучения.

- консультации;

- «индивидуальное обучение» - выстраивание для студента собственной образовательной траектории с учетом интереса и предпочтения студента;

- опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях;

- подготовка к докладам на студенческих конференциях.

4) мастер-классы экспертов и специалистов в профессиональной сфере.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используются материально-технические базы кафедр «Технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств», «Технологии бродильных и сахаристых производств», «Технологии жиров, процессов и аппаратов химических и пищевых производств», их аудиторный фонд, соответствующий санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности. Кафедры располагают парком специализированного (лабораторного) оборудования, которое позволяет провести ряд научно-исследовательских и экспериментальных работ. Наличие компьютерных классов с выходом в сеть «Интернет» и установленным лицензионным программным обеспечением (Microsoft Windows 8.1, Microsoft Office 2013, AutoCAD, САПР КОМПАС и др.).

Для проведения практики используются материально-технические базы пищевых предприятий. Данные предприятия относятся к пищевой отрасли и располагают действующим рабочим парком оборудования и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к рабочей программе

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

по дисциплине

**Производственная практика (преддипломная практика, в том числе
научно-исследовательская работа)**

1. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД_{2УК-1} - Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД_{1УК-2} - Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД_{2УК-3} - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций
УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД_{2УК-4} - Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации и общения
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социальном, историческом, этическом и философском контекстах	ИД_{2УК-5} - Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД_{2УК-6} - Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ИД_{2УК-7} - Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИД_{3УК-8} - Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций
УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИД_{2УК-9} - Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ИД_{1УК-10} - Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	ИД_{2УК-11} - Идентифицирует коррупционное поведение и формирует к нему нетерпимое отношение
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД_{2ОПК-1} - Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности

ОПК-2 Способен применять основные законные методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД2 _{опк-2} Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общинженерных знаний
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД2 _{опк-3} Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИД2 _{опк-4} Применяет рациональные пути решения организации производства для обеспечения высокого качества готовой продукции из растительного сырья
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ИД2 _{опк-5} Применяет методы и способы для оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья
ПКв-1 Способен осуществлять научные исследования в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ИД2 _{пкв-1} Применяет методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производств
ПКв-2 Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья	ИД2 _{пкв-2} Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКв-3 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД1 _{пкв-3} Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПКв-4 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	ИД2 _{пкв-4} Внедрять передовые технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПКв-5 Способен использовать информационные технологии и математическое моделирование в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД2 _{пкв-5} Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
ПКв-6 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов питания из растительного сырья и управления им, осуществлять мониторинг системы производственного контроля	ИД1 _{пкв-6} Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья
ПКв-7 Способен принимать участие в разработке проектов вновь строящихся и модернизации действующих предприятий, автоматизированных технологических линий, цехов, отдельных участков по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД1 _{пкв-7} Осуществляет технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
ПКв-8 Способен к работе по расчету экономических показателей эффективности действующих и вновь строящихся предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	ИД2 _{пкв-8} Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2_{ук-1} — Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	Знает: основные принципы постановки задач на основе системного подхода для решения поставленных вопросов
	Умеет: применять критический анализ и осуществлять синтез информации с целью оценивания последствия возможных решений
	Владеет: навыками критического анализа и синтеза информации с применением полученной информации для решения поставленных задач.
ИД1_{ук-2} — Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели	Знает: основные действующие правовые нормы для постановки и решения поставленной цели
	Умеет: применять основные действующие правовые нормы для постановки и решения поставленной цели
	Владеет: навыками применения основных действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для постановки и достижения поставленной цели
ИД2_{ук-3} - Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций	Знает: способы и методы социального взаимодействия в команде и предвидения проведенных действий для построения эффективных коммуникаций
	Умеет: результативно реализовать свою роль в команде для проведения действий и построения эффективных коммуникаций
	Владеет: навыками социального взаимодействия, основанными на понимании своей роли и роли каждого участника команды
ИД2_{ук-4} — Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	Знает: основные правила современного русского и иностранного языка для выполнения переводов и ведения деловой переписки
	Умеет: выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения
	Владеет: навыками перевода профессиональных текстов и неофициальных писем, социокультурными различиями в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения
ИД2_{ук-5} — Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции	Знает: этнические, национальные, расовые и социокультурные особенности народов мира
	Умеет: недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей
	Владеет: навыками недискриминационного и конструктивного взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
ИД2_{ук-6} — Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и ре-	Знает: виды ресурсов (личностных, ситуативных, временных и т.д.) и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы; принципы и методы саморазвития и самообразования.

<p>ализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>Умеет: выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p> <p>Владеет: способностью реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>
<p>ИД2_{ук-7}— Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: выбирать здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p> <p>Владеет: навыками реализации внутренних и внешних условий конкретной профессиональной деятельности</p>
<p>ИД3_{ук-8}— Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Знает: риски и угрозу возникновения чрезвычайных ситуаций</p> <p>Умеет: оказывать неотложную помощь пострадавшим в случае ЧС</p> <p>Владеет: навыками оказания неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций</p>
<p>ИД2_{ук-9}— Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>	<p>Знает: основные возможности и ограничения лиц с ОВЗ в профессиональных практиках</p> <p>Умеет: определять степень необходимой помощи лицам с ОВЗ при включении их в различные социальные и профессиональные практики</p> <p>Владеет: навыками принятия, толерантного отношения к лицам с ОВЗ и способами взаимодействия с лицами с ОВЗ в социальной и профессиональной сфере</p>
<p>ИД1_{ук-10}— Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике</p>	<p>Знает: основы базовых принципов рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные принципы экономического анализа для принятия решений</p> <p>Умеет: критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений</p> <p>Владеет: навыками анализа экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике для принятия обоснованных экономических решений</p>
<p>ИД2_{ук-11}—Идентифицирует коррупционное поведение и формирует к нему нетерпимое отношения</p>	<p>Знает: основные направления совершенствования государственной политики в сфере предупреждения (профилактики) коррупционных преступлений.</p> <p>Умеет: анализировать правовые нормы поведения в сфере противодействия и предупреждения коррупции и формирует к нему нетерпимое отношение</p> <p>Владеет: навыками анализа государственно-правовых процессов и явлений, являющихся объектами профессиональной деятельности</p>
<p>ИД2_{опк-1}— Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: основные требования информационной безопасности в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет: применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности</p> <p>Владеет: навыками разработки современных информационных технологии с учетом основных требований информационной безопасности</p>

ИД2 _{опк-2} – Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний	Знает: специфику основных естественнонаучных и общеинженерных наук для решения задач профессиональной деятельности
	Умеет: решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общеинженерных знаний
	Владеет: навыками по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья за счет применения законов и методов исследований естественных наук
ИД2 _{опк-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования	Знает: правила работы современного технологического оборудования и приборов
	Умеет: осуществлять подбор и эксплуатацию современного технологического оборудования с целью совершенствования основных производственных стадий
	Владеет: навыками использования инженерных процессов при решении профессиональных задач с целью повышения эффективности использования сырьевых ресурсов и улучшения качества готовой продукции
ИД2 _{опк-4} – Применяет рациональные пути решения организации производства для обеспечения высокого качества готовой продукции из растительного сырья	Знает: методы технологического контроля качества готовой продукции
	Умеет: применять рациональные принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
	Владеет: методами математического анализа и моделирования, при выборе рациональных путей решения организации производства продукции из растительного сырья
ИД2 _{опк-5} – Применяет методы и способы организации контроля для оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: методы и способы оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья
	Умеет: оценивать эффективность результатов профессиональной деятельности путем расчетов экономической эффективности производства
	Владеет: приемами оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования проектируемых технологии и продукции в конкурентных условиях современной экономики
ИД2 _{пкв-1} – Применяет методы входного и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производств	Знает: методы входного и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Умеет: применять методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производств
	Владеет: навыками проведения научных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ИД2 _{пкв-2} – Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знает: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья
	Умеет: применять методы контроля и средства автоматизации при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Владеет основами выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях основами разработки новых технологий продуктов питания из растительного сырья
ИД1 _{пкв-3} – Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию	Знает: стандарты на сырье, полуфабрикаты и качество готовой продукции, ресурсосберегающие и эффективные процессы производства продуктов питания из

<p>технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>растительного сырья</p> <p>Умеет: анализировать показатели сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеет: методами анализа показателей сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>ИД2_{пкв-4}–Внедрять передовые технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает: состав технического проекта и этапы его выполнения; основные правила проектирования и реконструкции промышленных зданий</p> <p>Умеет: экономически обосновать целесообразность строительства или модернизации предприятия</p> <p>Владеет: приемами оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p>
<p>ИД2_{пкв-5}– Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>	<p>Знает: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Умеет: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Владеет: приемами оценки применяемых методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>ИД1_{пкв-6}– Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает: современные методы контроля качества продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет: внедрять современные методы контроля качества продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеет навыками: приемами оценки эффективности внедрения стандартных и сертификационных испытаний с использованием полученных знаний по технологическому оборудованию, совершенствованию технологических процессов и методов ресурсо- и энергосберегающих технологий</p>
<p>ИД1_{пкв-7}–Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает: основные принципы подбора оборудования для проектирования технологических линий и разработки новых видов продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет: принимать участие в разработке инновационных проектов вновь строящихся и модернизации действующих технологических линий</p> <p>Владеет: принципами составления компоновок автоматизированных технологических линий, цехов, отдельных участков по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>ИД2_{пкв-8}– Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает: способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья</p>

Владеет навыками: применения способов организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья

1. Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Подготовительный этап Инструктаж по программе производственной практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре) Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11	Собеседование	84-132	«Зачтено/незачтено»
			Тест	1-28	Процентная шкала
2	Рабочий этап (в т.ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта)) Знакомство с базой производственной практики, оснащением производственных цехов Предложения по техническому переоснащению предприятия Выполнение индивидуального задания	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКв-1; ПКв-2; ПКв-3; ПКв-4; ПКв-5; ПКв-6; ПКв-7; ПКв-8	Раздел отчета по практике		Проверка преподавателем раздела отчета
			Тест	29-83	Процентная шкала
			Собеседование	133-229	Защита соответствующего раздела отчета
3	Отчетный этап Подготовка отчета и презентации (при необходимости) к защите Промежуточная аттестация по практике	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПКв-1; ПКв-2; ПКв-3; ПКв-4; ПКв-5; ПКв-6; ПКв-7; ПКв-8	Раздел отчета по практике		Проверка преподавателем раздела отчета
			Собеседование	84-229	Защита соответствующего раздела отчета

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Аттестация обучающегося по производственной практике, преддипломной практике проводится в форме отчета по практике, тестирования и предусматривает возможность собеседования для защиты отчета по практике.

Тесты (тестовые задания)

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
1	<p>Процесс определения аналитиком актуальности, правдивости, достоверности и полноты информации называется</p> <p>Выбор одного правильного ответа</p> <p>Критическим анализом</p> <p>Дедуктивным анализом</p> <p>Следственным анализом</p>
2	<p>Как называется умышленно искаженная информация?</p> <p>Выбор одного правильного ответа</p> <p>Дезинформация</p> <p>Информативный поток</p> <p>Достоверная информация</p> <p>Зашифрованная информация</p>
3	<p>Стратегия – это</p> <p>Выбор одного правильного ответа</p> <p>план, руководство, ориентир или направление развития, дорога из настоящего в будущее;</p> <p>принцип поведения или следование некой модели поведения;</p> <p>позиция, а именно расположение определенных товаров на конкретных рынках.</p> <p>перспектива, т.е. основной способ действия организации, или это «теория бизнеса» организации.</p>

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
4	<p>Для получения светлого сорта пива из зернового сырья, отвечающего требованиям стандарта необходимо выбрать следующие виды сырья:</p> <p>Выбор нескольких правильных ответов</p> <p>пивоваренный солод</p> <p>гранулированный хмель</p> <p>вода</p> <p>спирт</p> <p>дрожжи</p>
5	<p>Для получения пивоваренного солода, отвечающего требованиям стандарта необходимо использовать следующий вид сырья:</p> <p>Выбор одного правильного ответа</p> <p>ячмень</p> <p>рожь</p> <p>просо</p> <p>овес</p>
6	<p>Для получения макаронных изделий группы А, отвечающих требованиям стандарта необходимо использовать муку:</p> <p>Выбор одного правильного ответа</p> <p>Общего назначения</p> <p>Из твердой пшеницы</p> <p>Из мягкой пшеницы</p>

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
7	<p>О каком заболевании идет речь, если из торговой сети поступил сигнал о том, что в хлебе обнаружен фруктовый запах:</p> <p>Выбор одного правильного ответа</p> <p>картофельная болезнь хлеба</p> <p>солодовая болезнь хлеба</p>

	мукомольная болезнь хлеба
8	<p>Технолог при производстве хлеба из муки с недостаточной газообразующей способностью может столкнуться с проблемами:</p> <p><i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>низкого содержания сахаров в тесте и бледной окраской корки высокого содержания сахаров в тесте и бледной окраской корки низкого содержания сахаров в тесте и темной окраской корки</p>
9	<p>Какое указание должен дать технолог при обнаружении недоосахаривания замеса в спиртовом производстве:</p> <p><i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Увеличить норму амилолитических ферментов Увеличить норму протеолитических ферментов Уменьшить норму амилолитических и протеолитических ферментов</p>

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
10	<p><u>Государственным языком Российской Федерации</u> на всей её территории в соответствии со статьёй 68 <u>Конституции</u> является</p> <p><i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Русский Татарский Украинский Чеченский</p>
11	<p><u>Государственным языком</u> в Чеченской Республике является</p> <p><i>Выбор нескольких правильных ответов</i></p> <p>Русский Татарский Украинский Чеченский</p>
12	<p><u>Государственным языком</u> в Республике Крым является</p> <p><i>Выбор нескольких правильных ответов</i></p> <p>Русский Крымскотатарский Украинский Чеченский</p>

УК-5 Способен воспринимать межкультурно разнообразие обществ в социально-историческом, этическом и философском контекстах

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
13	<p><u>Какой тип общества в Российской Федерации:</u></p> <p><i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Традиционное Индустриальное Постиндустриальное</p>
14	<p><u>Какая ведущая технология присуща в постиндустриальном обществе:</u></p> <p><i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Умственная Ручной труд</p>

	Машинная технология
15	<p>Какая ведущая технология присуща в индустриальном обществе: Выбор одного правильного ответа</p> <p>Умственная Ручной труд Машинная технология</p>

УК-6 **Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования течения всей жизни**

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
16	<p>Для того чтобы рационально выстроить процесс приготовления безалкогольного напитка необходимо знать продолжительность варки сахарного сиропа: Выбор одного правильного ответа</p> <p>30 мин 10 мин 20 мин</p>
17	<p>Для того чтобы качество макаронных изделий без добавок не пострадало необходимо знать продолжительность их хранения: Выбор одного правильного ответа</p> <p>1 месяц 24 месяца 66 месяцев</p>
18	<p>Для того чтобы рационально выстроить процесс производства спирта необходимо знать продолжительность брожения сусла, ч: Выбор одного правильного ответа</p> <p>56-72 35-55 73-85</p>

УК-7 **Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности**

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
19	<p>Вид трудовой деятельности человека, владеющего комплексом специальных теоретических знаний и практических навыков, приобретенных в результате специальной подготовки и опыта работы – это Выбор одного правильного ответа</p> <p>Профессиональная деятельность Социальная деятельность Физическая подготовка</p>
20	<p>Деятельность, включающая в себя осознанную цель, средство, сам процесс деятельности (производственной, спортивной и т.д.) и ее результат – это Выбор одного правильного ответа</p> <p>Профессиональная деятельность Социальная деятельность Физическая подготовка</p>

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе возникновения и чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
21	<p><i>Почему в спиртовом производстве сушат барду? Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Завод лишат лицензии Для повышения качества спирта Это основное сырье в спиртовом производстве</p>
22	<p><i>Зачем в мукомольном производстве нужна аспирация? Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Необходимо для безопасных условий труда Необходимо для повышения качества муки Это основное сырье в мукомольном производстве</p>

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
23	<p><i>Продолжительность рабочей недели для инвалида 2 группы, работающего на пищевом производстве составляет Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>35 ч 36 ч 40 ч</p>
24	<p><i>Трудовая деятельность инвалида должна соответствовать Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Условиям работы в соответствии с предписаниями ИПРА Уставу предприятия Физической подготовке</p>

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
25	<p><i>Показатель экономической эффективности, рассчитывается как отношение прибыли к активам или потокам, её формирующим – это Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Рентабельность Себестоимость Окупаемость</p>
26	<p><i>Себестоимость – это Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Стоимостная оценка текущих затрат предприятия на производство и реализацию продукции Показатель экономической эффективности, рассчитывается как отношение прибыли к активам или потокам, её формирующим Время, за которое вложенные деньги вернутся</p>

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
27	<p><i>Поведение должностного лица, направленное на получение личной выгоды путем злоупотребления служебным положением – это Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Коррупционное поведение Правовое поведение Производственное поведение</p>

28	<p><i>Действия, запрещенные правилами антикоррупционного поведения</i> <i>Выбор нескольких правильных ответов</i></p> <p>Воздерживаться от поведения, которое может быть неоднозначно истолковано Злоупотребление полномочиями Придерживаться правил, включенных в устав предприятия</p>
----	---

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информацион-ных технологий и использовать их для решения задач профессиональной дея-тельности

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
29	<p><i>Информационные технологии в проф/деятельности предназначены для:</i> <i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>для сбора, хранения, выдачи и передачи информации; постоянного хранения информации; производить расчеты и вычисления; использовать в делопроизводстве</p>
30	<p><i>Программные средства информационных технологий:</i> <i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Драйвера; Системные программы, прикладные программные средства; Утилиты</p>

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
31	<p><i>К методам теоретического уровня относят:</i> <i>Выбор нескольких правильных ответов</i></p> <p>Индукция Дедукция Формализация Сравнение Измерение Абстрагирование</p>
32	<p><i>К методам эмпирического уровня относят:</i> <i>Выбор нескольких правильных ответов</i></p> <p>Анкетирование Описание Анализ Синтез Аналогия Сравнение Измерение</p>

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов прире-шении профессиональных задачи эксплуатации современного техно-логического оборудования и приборов

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
33	<p><i>Время с момента поступления сырья и материалов на предприятие до момента реали-зации готовой продукции - это...</i> <i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Производственный цикл; Производственная операция; Время производства; Рабочий период</p>

34	<p><i>Длительность производственного цикла состоит из:</i> <i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>Рабочего времени и времени перерывов; Производственного и технологического времени; Технического перерыва и производственного времени; Технического и технологического времени</p>
35	<p><i>По течению во времени производственные процессы подразделяют на:</i> <i>Выбор одного правильного ответа:</i></p> <p>Прерывные и непрерывные; Технические и технологические процессы; Индивидуальный и поточный; Основные и вспомогательные.</p>

ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
36	<p><i>Кислотность хлебопекарных дрожжей принято выражать в:</i> <i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>мг лимонной кислоты на 100 г дрожжей мг уксусной кислоты на 100 г дрожжей мг молочной кислоты на 100 г дрожжей мг масляной кислоты на 100 г дрожжей</p>
37	<p><i>Кислотность ликеро-наливочных изделий принято выражать в:</i> <i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>г лимонной кислоты на 100 см³ изделия г уксусной кислоты на 100 см³ изделия г молочной кислоты на 100 см³ изделия г масляной кислоты на 100 см³ изделия</p>
38	<p><i>Органолептические показатели качества пива оценивают по:</i> <i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>25-бальной системе; по 20-бальной системе; по 100-бальной системе; не оценивается по бальной системе.</p>
39	<p><i>Массовая доля сахарозы в белом кристаллическом сахаре категории Экстра должна быть, % не менее:</i> <i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>99,80 98,99 97,76</p>
40	<p><i>По цвету солод бывает:</i> <i>Выбор нескольких правильных ответов</i></p> <p>светлым темным полутемным карамельным</p>
41	<p><i>Влажность зернового сырья, используемого в производстве муки должна быть не выше</i> <i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>15 % 17 % 21 % 25 %</p>

42	<p><i>Влажность карамельной массы должна быть:</i> <i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>1-4 % 5-8 % 9-12 % 13-15 %</p>
43	<p><i>Массовая доля редуцирующих веществ в карамельной массе с введением кислоты до 0,6 % (включительно), %, не более:</i> <i>Выбор одного правильного ответа</i></p> <p>22 % 12 % 32 % 42 %</p>

ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной ЭКОНОМИКИ

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
44	<p><i>В основе классификации мукилежат следующие признаки:</i> <i>Выбор несколько правильных ответов</i></p> <p>Вид Тип Сорт Помол</p>
45	<p><i>Повышенная кислотность хлебопекарных дрожжей свидетельствует:</i> <i>Выберите один правильный ответ</i></p> <p>О заражении кислотообразующими бактериями О заражении маслянокислыми бактериями О заражении уксуснокислыми бактериями</p>
46	<p><i>Хлеб пшеничный формовой дешевле вырабатывать из муки:</i> <i>Выберите один правильный ответ</i></p> <p>Высшего сорта Первого сорта Второго сорта</p>
47	<p><i>В процессе сепарирования в сахарном производстве получается:</i> <i>Выбор несколько правильных ответов</i></p> <p>Утфель Оттеки Обрат</p>
48	<p><i>Из восковидных зерен кукурузы получают крахмал следующего сорта:</i> <i>Выберите один правильный ответ</i></p> <p>Высший Первый Амилопектиновый</p>
49	<p><i>Из мелассы изготавливают продукты:</i> <i>Выбор несколько правильных ответов</i></p> <p>Спирт Сахар-песок Хлебопекарные дрожжи</p>
50	<p><i>Сырьем в производстве спирта является:</i> <i>Выбор несколько правильных ответов</i></p> <p>Меласса Рожь Кукуруза</p>

	Солод
51	<p><i>Одним из важных показателей качества готовой карамели является: Выберите один правильный ответ</i></p> <p>Массовая доля редуцирующих веществ Массовая доля сахарозы Массовая доля глюкозы</p>
52	<p><i>Затор в производстве пива получают способами: Выбор несколько правильных ответов</i></p> <p>Кислотным; Непрерывным; Настойным; Отварочным</p>

ПКв-1Способен осуществлять научные исследования в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
53	<p><i>Предприятие получило партию темного солода, не отвечающее требованиям стандарта по показателю цвета, с чем это связано и какой цвет должен быть: Выберите один правильный ответ</i></p> <p>Темный солод должен иметь цвет не менее 0,44 ед.ц. Причина – несоблюдение температуры солода Темный солод должен иметь цвет не более 0,44 ед.ц. Причина – несоблюдение температуры солода Темный солод должен иметь цвет не менее 0,44 ед.ц. Причина – несоблюдение температуры замачивания ячменя</p>
54	<p><i>В процессе хранения подсолнечного нерафинированного масла наблюдается ярко-выраженный прогорклый вкус, с чем это связано: Выберите один правильный ответ</i></p> <p>С окислением жиров под действием кислорода, содержащегося в воздухе С расщеплением жиров под действием ферментов, содержащихся в семенах подсолнечника С гидролизом ферментов</p>
55	<p><i>Прикладные научные исследования – это Выберите один правильный ответ</i></p> <p>Разработки основных принципов изготовления новой техники и прогрессивной технологии Разработки направленные на определение перспективности работы над темой, отыскание путей решения научных задач Исследования, направленные на применение новых знаний для достижения практических целей и решения конкретных задач</p>
56	<p><i>По характеру материальных носителей выделяют виды информации, относящиеся к одной из составляющих НТП: Выберите несколько правильных ответов</i></p> <p>Нормативно-техническую документацию Проектно-конструкторскую документацию Публикации и диссертации Рецензии и планы</p>
57	<p><i>Определение конкретного объекта и всестороннее, достоверное изучение его структуры, характеристик, связей на основе разработанных в науке принципов и методов познания, а также получение полезных для деятельности человека результатов, внедрение в производство с дальнейшим получением экономического эффекта – это Выберите один правильный ответ</i></p> <p>Результат научного исследования Предмет научного исследования</p>

	Цель научного исследования Задача научного исследования
--	---

ПКв-2 Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
58	<i>Поступила заявка разработать рецептуру безалкогольного напитка с пониженным гликемическим индексом. Предложите виды сырья, уменьшающие ГИ: Выберите несколько правильных ответов</i> Аспартам Сахар белый кристаллический Экстракт стевии
59	<i>Поступила заявка разработать рецептуру функциональных хлебобулочных изделий. Предложите виды сырья с функциональными свойствами: Выберите один правильный ответ</i> Отруби пшеничные диетические Крупа манная Мука пшеничная хлебопекарная
60	<i>Предложите схему разваривания сырья для получения спирта с минимальными затратами тепла: Выберите один правильный ответ</i> Механико-ферментативная Мироцкая Мичуринская
61	<i>Предложите схему получения спирта с минимальной продолжительностью процесса разваривания: Выберите один правильный ответ</i> Механико-ферментативная Мироцкая Мичуринская
62	<i>Поступила заявка разработать рецептуру безглютеновых кондитерских изделий. Предложите виды сырья: Выберите один правильный ответ</i> Мука гречишная Крупа манная Мука пшеничная хлебопекарная

ПКв-3Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
63	<i>Использование яичного порошка или сухого яйца в качестве компонента в рецептурах майонеза проводится с целью: Выберите один правильный ответ</i> Снижения кислотности майонеза Повышения кислотности майонеза Повышения стабильности майонезной эмульсии Микробиологической стабильности
64	<i>При характеристике факторов, обуславливающих хлебопекарные свойства муки, выделяют понятия. В состав какого комплекса входит крахмал муки? Выберите один правильный ответ</i> Углеводно-амилазного комплекса муки

	Белково-протеиназного комплекса муки Белково-амилазного комплекса муки
65	<i>В зависимости от дозировки соль может оказывать различное воздействие на свойства теста. Какое влияние будет оказывать соль при дозировке 1,5 % к массе муки в тесте? Выберите один правильный ответ</i> Повышать гидратацию и набухаемость клейковинных белков Снижать гидратацию и набухаемость клейковинных белков Укреплять клейковину Снижать количество отмываемой сырой клейковины

ПКв-4 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
66	<i>Рекомендованный тип шелушителя для производства гречневой крупы: Выберите один правильный ответ</i> Вальцедековый станок Двухвалковый шелушитель с резиновыми вальками Машина интенсивного шелушения Шелушительный постав
67	<i>В качестве гидратирующего агента для извлечения фосфолипидов из растительного масла используется? Варианты ответов (выбор одного)</i> Вода; Щелочь; Лимонная кислота; Фосфорная кислота.
68	<i>Из представленных масел источником линоленовой кислоты ряда ω-3 является</i> <i>Варианты ответов (выбор одного)</i> Льняное Оливковое Подсолнечное
69	<i>Основная цель солодоращения: Варианты ответов (выбор одного)</i> Получение зерна с корешками и проростками Получение продукта со специфическим вкусом и ароматом Накопление в зерне гидролитических ферментов при минимальных потерях сухих веществ

ПКв-5 Способен использовать информационные технологии и математическое моделирование в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
70	<i>Основными реологическими свойствами клейковины являются: Выберите нескольких вариантов ответов</i> Упругость Прочность Эластичность Растяжимость Способность к релаксации
71	<i>При неправильной дозировке соли хлеб может иметь следующие дефекты: Варианты ответов (выбор одного)</i> Корка слабо окрашена Подовые изделия плоские (с малым отношением высоты к диаметру) Корка ярко окрашена Подрывы у боковой корки и выплывы мякиша

72	<p>В производстве эмульсионных масложировых продуктов лецитин используют в качестве</p> <p><i>Варианты ответов (выбор одного)</i></p> <p>Красителя Эмульгатора Консерванта</p>
73	<p>Назовите оптимальный состав помола зернопродуктов (в процентах) при фильтровании затора в фильтрационном аппарате:</p> <p><i>Варианты ответов (выбор одного)</i></p> <p>Шелуха 15-18, крупная крупка 25-35, мелкая крупка 18-20; Шелуха 9-12, крупная крупка 12-15, мелкая крупка 30-35, мука 40-45; Шелуха 15-18, крупная крупка 18-22, мелкая крупка 30-35, мука 25-35</p>

ПКв-6 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов питания из растительного сырья и управления им, осуществлять мониторинг системы производственного контроля

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
74	<p>Проанализировав статистику по заболеваниям людей циакилией, Вам необходимо предложить сырье, которое возможно использовать в производстве функциональных хлебобулочных изделий:</p> <p><i>Выберите один правильный ответ</i></p> <p>Гречишная мука Хлебопекарная мука Манная крупа</p>
75	<p>Организация производства ферментированного солода на заводе по выпуску пивоваренного солода предусматривает применение какого сырья:</p> <p><i>Выберите один правильный ответ</i></p> <p>Ячмень Рожь Овес</p>
76	<p>Организация производства ферментированного солода на заводе по выпуску пивоваренного солода предусматривает добавление к уже существующим какой стадии производства:</p> <p><i>Выберите один правильный ответ</i></p> <p>Замачивания Проращивания Томления Сушки</p>

ПКв-7 Способен принимать участие в разработке проектов вновь строящихся и модернизации действующих предприятий, автоматизированных технологических линий, цехов, отдельных участков по производству продуктов питания из растительного сырья

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
77	<p>Продолжительность какого периода выпечки необходимо увеличивать для получения хлеба наибольшего объема?</p> <p><i>Выберите один правильный ответ</i></p> <p>Первый период Второй период Третий период.</p>
78	<p>На скорость изменение потребительских свойств хлеба при хранении оказывают влияние добавки. К какой группе относятся поверхностно-активные вещества (эмульгаторы)?</p> <p><i>Выберите один правильный ответ</i></p> <p>Повышающие гидрофильные свойства мякиша Вызывающие гидролиз крахмала и накоплению сахаров и декстринов «Маскирующие» процесс черствения</p>

79	<p>Функциональными ингредиентами используемыми в производстве новых масложировых продуктов, повышающими их биологическую и физиологическую ценность, являются: Выберите один правильный ответ</p> <p>Витамины Фосфолипиды Минеральные вещества Пищевые волокна Все из перечисленного верно</p>
80	<p>Основная цель разваривания в спиртовом производстве: Выберите один правильный ответ</p> <p>Накопление продуктов гидролиза крахмала Клейстеризация и растворение крахмала Стерилизация замеса Все из перечисленного верно</p>

ПКв-8 Способен к работе по расчету экономических показателей эффективности действующих и вновь строящихся предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
81	<p>Для оценки уровня экономической эффективности отдельных пищевых предприятий используется следующая система показателей. К ним относят следующие абсолютные показатели, характеризующие экономический эффект. Выбор нескольких вариантов ответов.</p> <p>Валовый доход, Чистый доход Прибыль Себестоимость продукции Рентабельность предприятия</p>
82	<p>На расчет показателей эффективности производства может повлиять множество внешних и внутренних факторов. К их числу относятся: Варианты ответов (выбор одного)</p> <p>Научно-технические факторы – внедрение цифровых технологий, автоматизация различных процессов Организационные и экономические факторы – формы производства, размещение ресурсной базы Социально-психологические факторы – корпоративная культура, профессиональная компетенция сотрудников Внешекономические – положение дел в стране и в мире, состояние отрасли Все выше перечисленные факторы</p>
83	<p>Себестоимость продукции представляет Варианты ответов (выбор одного)</p> <p>Дополнительные издержки, связанные с производством еще одной единицы продукции Выраженные в денежной форме текущие затраты предприятий на производство и реализацию продукции Затраты, которые меняются в зависимости от изменения объема производства</p>

Собеседование(защита отчета) Вопросы для собеседования при защите отчета

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

№	Текст вопроса(задачи, задания)
84	Как в современной литературе по менеджменту определяют «организацию как систему управления»?
85	Для чего создаются организации?
86	Какие преобладают организационные структуры экономики в нашей стране?
87	Назовите четыре организационно-правовые формы коммерческих организаций.

88	Приведите пять примеров некоммерческих организаций.
----	---

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсоограничений

№	Текст вопроса(задачи, задания)
89	Дайте определения понятиям комплексной системы.
90	Чем отличается системный от комплексного подхода?
91	Охарактеризуйте неорганизованную и организованную системы.
92	Дайте анализ факторов внутренней среды организации.
93	Опишите внешнюю среду организации: факторы внешней среды прямого действия: поставщики, потребители, конкуренты, профсоюзы, государственные органы.

УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

№	Текст вопроса(задачи, задания)
94	Дайте характеристику мотивации и критериям мотивации труда.
95	Что такое индивидуальная и групповая мотивация?
96	Перечислите первичные и вторичные потребности.
97	Дайте анализ потребностям мотивационного поведения.

УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

№	Текст вопроса(задачи, задания)
98	Какие коммуникативные качества речи определяют культуру профессиональной речи?
99	Что представляют собой канцелярские речевые официально-деловые письменные речи, их положительные и отрицательные стороны?
100	Каковы прямые и косвенные доказательства убеждающей речи?
101	Культура официально-деловых письменных речей.
102	Мастерство публичного выступления.

УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

№	Текст вопроса(задачи, задания)
103	Определение, виды, формы культуры.
104	Типология культур: элитарная, народная, массовая.
105	Типология культур: доминирующая, субкультура, контркультура.
106	История возникновения науки культурология.
107	Трактовка понятия «культура» в исторические периоды.

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

№	Текст вопроса(задачи, задания)
108	Методики повышения личной эффективности.
109	Проблематика ведения хронометража.
110	Принципы планирования.
111	Краткосрочное и долгосрочное планирование.
112	Контекстное планирование.

УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

№	Текст вопроса(задачи, задания)
113	Какие из упражнений служат для развития общей выносливости?
114	Что не входит в перечень особенностей характера труда?
115	Что включают в себя физкультурно-оздоровительные технологии?
116	Какие упражнения предупреждают наступление утомления в течение дня и способствуют поддержанию высокой работоспособности без перенапряжения?

УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе возникновения и чрезвычайных ситуаций вооруженных конфликтов

№	Текст вопроса(задачи, задания)
117	Как изменяется работоспособность в течение дня?
118	Что понимают под микроклиматическими условиями?
119	К какому классу по степени потенциальной опасности для организма относится хлор?
120	Как называются вещества, приводящие к развитию аллергических заболеваний?
121	Какой путь поступления вредных веществ в организм человека наиболее опасен?

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной профессиональной сферах

№	Текст вопроса(задачи, задания)
122	Каковы роль профессионального обучения и профессиональной деятельности в социализации и интеграции лиц с инвалидностью и ОВЗ?
123	В чем состоит учет особых образовательных потребностей обучающихся с инвалидностью и ОВЗ при получении ими профессионального образования?
124	Каковы организационные и содержательные особенности реализации инклюзивных подходов в профессиональном образовании различных категорий обучающихся?

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

№	Текст вопроса(задачи, задания)
125	Что такое экономическая культура человека? В чем состоит ее функция?
126	Назовите проблемы, которые невозможно решить в рамках рыночной экономики.
127	Принятие решения в различных сферах жизнедеятельности например «потребление-сбережение»?
128	Подходы к объяснению и прогнозированию поведения экономического субъекта.

УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению

№	Текст вопроса(задачи, задания)
129	Понятия «коррупция» и «противодействие коррупции».
130	Правонарушения и юридическая ответственность.
131	Основные принципы противодействия коррупции.
132	Ответственность за правонарушения, имеющие признаки коррупции.

ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности

№	Текст вопроса(задачи, задания)
133	Что такое информационная культура?
134	Что такое пользовательский интерфейс информационной системы?
135	Как можно классифицировать информационные технологии по виду разрабатываемой информации?
136	Какие виды пользовательского интерфейса вы знаете?
137	Чем функциональные ИТ отличаются друг от друга?

ОПК-

2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

№	Текст вопроса(задачи, задания)
138	Индивидуальная и коллективная научная деятельность.
139	Особенности индивидуальной научной деятельности.
140	Особенности коллективной научной деятельности.
141	Структура науки, ее составные элементы, законы развития науки.

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

№	Текст вопроса(задачи, задания)
142	Виды технологических процессов.
143	Средства внешнего и внутреннего заводского транспорта на предприятиях по переработке растительного сырья.
144	Виды технологических потоков.
145	Требования к технологическому оборудованию.

ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции

№	Текст вопроса(задачи, задания)
146	Общий принцип организации производства из различных видов растительного сырья.
147	Параметры технологического контроля мукомольного производства
148	Параметры технологического контроля хлебопекарного производства
149	Параметры технологического контроля кондитерского производства
150	Параметры технологического контроля макаронного производства
151	Параметры технологического контроля спиртового производства
152	Параметры технологического контроля ликеро-водочного производства
153	Параметры технологического контроля пиво-безалкогольного производства

ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики

№	Текст вопроса(задачи, задания)
154	Политика в области безопасности пищевых продуктов.
155	Пищевая ценность пищевых продуктов.
156	Биологическая ценность пищевых продуктов.

ПКв-1 Способен осуществлять научные исследования в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

№	Текст вопроса(задачи, задания)
157	Обоснование методики проведения эксперимента. Оснащение лаборатории по оценке качественных показателей сырья и готовой продукции.
158	Характеристика органолептических показателей качества продуктов из растительного сырья в условиях предприятия (в соответствии с профилем предприятия).
159	Порядок проведения исследований физико-химических показателей продуктов питания из растительного сырья
160	Инструментальные методы исследования физико-химических характеристик сырья и полуфабрикатов
161	Методы исследования влажности готовой продукции.
162	Характеристика функциональных свойств ингредиентов в технологии и продуктов из растительного сырья
163	Алгоритм разработки схемы проведения эксперимента.
164	Характеристика подходов к оценке физико-химических показателей качества готовой продукции из растительного сырья

ПКв-2 Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья

№	Текст вопроса(задачи, задания)
165	Определение крахмала в аналитической практике исследования качества продуктов из растительного сырья
166	Органолептическая и физико-химическая оценка качества растительного сырья

167	Оценка влияния параметров технологического процесса на качество готовой продукции.
168	Определение пищевой ценности и состава продуктов из растительного сырья.
169	Оценка качественных характеристик сырья и полуфабрикатов в технологии продуктов растительного происхождения.
170	Порядок определения физико-химических показателей качества готовой продукции.
171	Исследование показателей пищевой ценности продуктов растительного происхождения.
172	Принципы подбора ингредиентов при моделировании комбинированных продуктов.

ПКв-3 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

№	Текст вопроса (задачи, задания)
173	Требования, предъявляемые в пивоварении к качеству солода.
174	Требования, предъявляемые в хлебопечении к качеству изделий.
175	Требования, предъявляемые к качеству карамели и помадных конфет.
176	Требования, предъявляемые в производстве макаронных изделий к качеству сырья.
177	Требования, предъявляемые в производстве хлебопекарных дрожжей к качеству сырья.
178	Микроорганизмы и их роль в формировании вкуса хлеба, кваса, пива.
179	Классификация и общая технология производства хлеба и хлебобулочных изделий.
180	Классификация и общая технология производства макаронных изделий.
181	Классификация и общая технология производства кондитерских изделий.
182	Классификация и общая технология производства ликеро-водочных изделий.
183	Классификация и общая технология производства хлебопекарных дрожжей.
184	Классификация и общая технология производства солода и пива.
185	Классификация и общая технология производства спирта.
186	Классификация и общая технология производства безалкогольных напитков.
187	Общие сведения о плавленых сырах и сырье, применяемом для их производства.
188	Теоретические основы и принципы переработки зерна на спирт.
189	Теоретические основы и принципы переработки зерна на муку.
190	Теоретические основы и принципы переработки зерна на солод.

ПКв-4 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья

№	Текст вопроса (задачи, задания)
191	Основные технологические операции по повышению эффективности производства муки и крупы.
192	Основные технологические операции по повышению эффективности производства растительного масла.
193	Основные технологические операции по повышению эффективности производства хлеба и хлебобулочных изделий.
194	Основные технологические операции по повышению эффективности производства шоколада и шоколадных изделий.
195	Основные технологические операции по повышению эффективности производства макаронных изделий.
196	Основные технологические операции по повышению эффективности производства спирта и водки.
197	Основные технологические операции по повышению эффективности производства безалкогольных напитков.
198	Основные технологические операции по повышению эффективности производства хлебопекарных дрожжей.
199	Основные технологические операции по повышению эффективности производства солода и пива.

ПКв-5 Способен использовать информационные технологии и математическое моделирование в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

№	Текст вопроса (задачи, задания)
200	Контроль технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья с помощью информационных технологий.
201	Порядок приемки сырья, отбор проб и подготовка их к анализу.

202	Схема контроля качества заготавливаемого растительного сырья, компонентов в процессе их хранения.
203	Требования к качеству сырья.
204	Контроль технологического процесса, упаковки, маркировки и условий хранения продукции.
205	Какова периодичность проведения химического анализа по определению массовой доли влаги при хранении зерна?

ПКв-6 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов питания из растительного сырья и управления им, осуществлять мониторинг системы производственного контроля

№	Текст вопроса (задачи, задания)
206	Перечислите состав программы производственного контроля.
207	Стандарты ISO 22000-2005, ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Система социального и гигиенического мониторинга (Россия).
208	Международная система менеджмента качества HACCP: характеристика, основные принципы системы HACCP.
209	Технический регламент Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
210	ГОСТ Р 51705.1–2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP».
211	ГОСТ ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепочке создания пищевой продукции».

ПКв-7 Способен принимать участие в разработке проектов вновь строящихся и модернизации действующих предприятий, автоматизированных технологических линий, цехов, отдельных участков по производству продуктов питания из растительного сырья

№	Текст вопроса (задачи, задания)
212	Какой алгоритм составления продуктового расчета при производстве солода и пива?
213	Какой алгоритм составления продуктового расчета при производстве спирта и водки?
214	Какой алгоритм составления продуктового расчета при производстве хлебопекарных дрожжей?
215	Какой алгоритм составления продуктового расчета при производстве кондитерских изделий?
216	Какой алгоритм составления продуктового расчета при производстве хлеба и хлебобулочных изделий?
217	Какой алгоритм составления продуктового расчета при производстве макаронных изделий?
218	Какие существуют методы проектирования предприятий по производству продуктов растительного происхождения?
219	Какие перспективы развития и размещения предприятий по производству продуктов растительного происхождения?

ПКв-8 Способен к работе по расчету экономических показателей эффективности действующих и вновь строящихся предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья

№	Текст вопроса (задачи, задания)
220	Какой порядок разработки и применения систем автоматизированного проектирования?
221	Каков порядок использования пакетов прикладных программ при разработке и внедрении типовых проектов?
222	Какие санитарные и противопожарные требования предъявляются к территории спиртового завода?
223	Что в данной задаче является ограничением? Что служит критерием оптимизации?
224	Автоматизированное проектирование предприятий кондитерской промышленности. Системный подход в проектировании.
225	Математическая формализация моделей автоматизированного проектирования.
226	Программное, лингвистическое и технологическое обеспечение САПР.
227	Автоматизация технологических расчетов в решении частных задач проектирования предприятий макаронной отрасли.
228	Оптимизационные подходы в решении частных задач проектирования.
229	Выполнение графической части проекта на ЭВМ. Что такое САПР?

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

наний, умений, навыков (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

-ПВГУИТ 2.4.03 «Положение о курсовых экзаменах и зачетах»;

-ПВГУИТ 4.1.02 «Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости».

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач ИД _{2УК-1} Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений					
Знать: основные принципы постановки задач на основе системного подхода для решения поставленных вопросов	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчета по практике соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчета по практике не соответствует теме	незачтено	не освоена (недостаточный)
	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)			
Уметь: применять критический анализ и осуществлять синтез информации с целью оценивания последствий возможных решений	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает ответов на некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовых понятий	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками критического анализа и	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчета по практике соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)

синтеза информации с применением полученной информации для решения поставленных задач.			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена(недостаточный)
УК-					
2 Способно определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений					
ИД1_{УК-2} - Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.					
Знать: основные действующие правовые нормы для постановки и решения поставленной цели	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена (недостаточный)
	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Неосвоена (недостаточный)
Уметь: применять основные действующие правовые нормы для постановки и решения поставленной цели	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответах некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно и/или не последовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	неосвоена (недостаточный)
Владеть: навыками применения основных	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)

действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений для постановки и достижения поставленной цели			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена (недостаточный)
УК-3 Способен осуществлять социально взаимодействие и реализовывать свою роль в команде					
ИД2_{ук-3} -Результативно реализует свою роль в команде на основе предвидения последствий действий и построения эффективных коммуникаций					
Знать: способы и методы социального взаимодействия в команде и предвидения проведенных действий для построения эффективных коммуникаций	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена (недостаточный)
	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Неосвоена (недостаточный)
Уметь: результативно реализовать свою роль в команде для проведения действий и построения эффективных коммуникаций	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответах некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или не последовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	неосвоена (недостаточный)

Владеть: навыками социального взаимодействия, основанными на понимании своей роли и роли каждого участника команды	Собеседование(дискуссия, защита отчета)	Содержаниераздела отчета	Содержаниеотчётапопрактикесоответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена(недостаточный)
УК-4СпособеносуществлятьделовуюкоммуникациувустнойиписьменнойформахнагосударственномязыкеРоссийскойФедерациииностранным(ых)языке(ах) ИД2_{ук-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения					
Знать: основные правила современного русского и иностранного языка для выполнения переводов и ведения деловой переписки	Собеседование(дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержаниеотчётапопрактикесоответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена(недостаточный)
	Разделотчетапопрактике	Содержаниераздела отчета	Оформлениенеобходимойдокументациипопрактикенавысокомпрофессиональномуровне;	отлично	Освоена(повышенный)
			Качественноеоформлениенеобходимойдокументациипопрактике;	хорошо	Освоена(повышенный)
			Достаточныйуровеньоформлениянеобходимыхдокументов	удовлетворительно	Освоена(базовый)
			Отсутствиенеобходимойдокументации;	неудовлетворительно	Неосвоена(недостаточный)
Уметь: выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	Собеседование(дискуссия, защита отчета)	Содержаниераздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена(повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	хорошо	Освоена(повышенный)
			Обучающийся неполно или не последовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия	удовлетворительно	Освоена(базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	неосвоена(недостаточный)
Владеть: навыками перевода профессиональных текстов и неофициальных писем, социокультурными различиями в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках,	Собеседование(дискуссия, защита отчета)	Содержаниераздела отчета	Содержание отчёта по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена(недостаточный)

демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения					
УК-5Способенвосприниматьмежкультурнообразноеобществовсоциально-историческом,этическомифилософскомконтекстах					
ИД2_{УК-5} - Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач усиления социальной интеграции					
Знать: этнические, национальные, расовые и социокультурные особенности народов мира	Собеседование(дискуссия,защитаотчета)	Уровеньвладенияматериалом	Содержаниеотчётапопрактикесоответствует теме	зачтено	Освоена (базовый,повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена(недостаточный)
	Разделотчетапопрактике	Содержаниеразделаотчета	Оформлениенеобходимойдокументациипопрактикенавысокомпрофессиональномуровне;	отлично	Освоена(повышенный)
			Качественноеоформлениенеобходимойдокументациипопрактике;	хорошо	Освоена(повышенный)
			Достаточныйуровеньоформлениянеобходимыхдокументов	удовлетворительно	Освоена(базовый)
			Отсутствиенеобходимойдокументации;	неудовлетворительно	Неосвоена(недостаточный)
Уметь: недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей	Собеседование(дискуссия,защитаотчета)	Содержаниеразделаотчета	Обучающийсяполностьюраскрылсодержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материалграмотнымязыкомвопределеннойлогическойпоследовательности	отлично	Освоена(повышенный)
			Обучающийсятвердознаетматериал,грамотноипосуществуизлагаетего,нодопускаетответенекоторыенеточности	хорошо	Освоена(повышенный)
			Обучающийсянеполноилинепоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса,недостаточноправильныеформулировкибазовыхпонятий	удовлетворительно	Освоена(базовый)
			Обучающийсянераскрылсодержаниематериала, допускает грубые ошибки вформулировкахосновныхпонятийдисциплины	неудовлетворительно	неосвоена(недостаточный)
Владеть: навыками недискриминационного и конструктивного	Собеседование(дискуссия,защитаотчета)	Содержаниеразделаотчета	Содержание отчёта по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый,повышенный)

взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена (недостаточный)
---	--	--	---	-----------	---------------------------

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни ИД2_{ук-6} – Понимает важность планирования целей собственной деятельности, демонстрирует интерес к учебе, выстраивает и реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

<p>Знать: виды ресурсов (личностных, ситуативных, временных и т.д.) и их пределы, необходимые для успешного выполнения порученной работы; принципы и методы саморазвития и самообразования.</p>	<p>Собеседование(дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Содержание отчёта по практике соответствует теме</p>	<p>зачтено</p>	<p>Освоена (базовый, повышенный)</p>
			<p>Содержание отчёта по практике не соответствует теме</p>	<p>незачтено</p>	<p>неосвоена (недостаточный)</p>
	<p>Раздел отчета по практике</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Качественное оформление необходимой документации по практике;</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Достаточный уровень оформления необходимых документов</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
<p>Отсутствие необходимой документации;</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>Неосвоена (недостаточный)</p>			
<p>Уметь: выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>	<p>Собеседование(дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся неполно или не последовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>неосвоена (недостаточный)</p>
<p>Владеть: способностью реализации намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.</p>	<p>Собеседование(дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Содержание отчёта по практике не соответствует теме</p>	<p>зачтено</p>	<p>Освоена (базовый, повышенный)</p>
			<p>Содержание отчёта по практике не соответствует теме</p>	<p>незачтено</p>	<p>неосвоена (недостаточный)</p>

УК-7Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

ИД2_{ук-7}—Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности

<p>Знать:основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>	<p>Собеседование(дискуссия,защитаотче-та)</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Содержание отчёта по практике соответствует теме</p>	<p>зачтено</p>	<p>Освоена (базовый,повышенный)</p>
			<p>Содержание отчёта по практике не соответствует теме</p>	<p>незачтено</p>	<p>неосвоена(недостаточный)</p>
	<p>Раздел отчета по практике</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена(повышенный)</p>
			<p>Качественное оформление необходимой документации по практике;</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоена(повышенный)</p>
			<p>Достаточный уровень оформления необходимых документов</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена(базовый)</p>
			<p>Отсутствие необходимой документации;</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>Неосвоена(недостаточный)</p>
<p>Уметь: выбирать здоровьесберегающие технологии с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>	<p>Собеседование(дискуссия,защитаотче-та)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена(повышенный)</p>
			<p>Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответах некоторые неточности</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоена(повышенный)</p>
			<p>Обучающийся неполно или не последовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовых понятий</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена(базовый)</p>
			<p>Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>неосвоена(недостаточный)</p>
<p>Владеть:навыками реализации внутренних и внешних условий конкретной профессиональной деятельности</p>	<p>Собеседование(дискуссия,защитаотче-та)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Содержание отчёта по практике не соответствует теме</p>	<p>зачтено</p>	<p>Освоена (базовый,повышенный)</p>
			<p>Содержание отчёта по практике не соответствует теме</p>	<p>незачтено</p>	<p>неосвоена(недостаточный)</p>

УК-8Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов ИДЗ _{УК-8} —Обеспечивает устойчивое развитие общества при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, а также принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций					
Знать: риски и угрозы возникновения чрезвычайных ситуаций	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена (недостаточный)
	Раздел отчёта по практике	Содержание раздела отчёта	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Неосвоена (недостаточный)
Уметь: оказывать неотложную помощь пострадавшим в случае ЧС	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчёта	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает в ответе некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	неосвоена (недостаточный)
Владеть: навыками оказания неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчёта	Содержание отчёта по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена (недостаточный)

УК-9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах ИД₂ук-9 —Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами, планирует и осуществляет профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами					
Знать: основные возможности и ограничения лиц с ОВЗ в профессиональных практиках	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена (недостаточный)
	Раздел отчёта по практике	Содержание раздела отчёта	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Неосвоена (недостаточный)
Уметь: определять степень необходимой помощи лицам с ОВЗ при включении их в различные социальные и профессиональные практики	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчёта	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает в ответе некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержания материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	неосвоена (недостаточный)
Владеть: навыками принятия, толерантного отношения к лицам с ОВЗ и способами взаимодействия с лицами с ОВЗ в социальной и профессиональной сфере	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчёта	Содержание отчёта по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена (недостаточный)

УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

ИД1_{ук-10} – Демонстрирует понимание базовых принципов функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике

<p>Знать: основы базовых принципов рыночного обмена и закономерности функционирования рыночной экономики, ее основные понятия, основные принципы экономического анализа для принятия решений</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Уровень владения материалом</p>	<p>Содержание отчета по практике соответствует теме</p>	<p>зачтено</p>	<p>Освоена (базовый, повышенный)</p>
			<p>Содержание отчета по практике не соответствует теме</p>	<p>незачтено</p>	<p>неосвоена (недостаточный)</p>
	<p>Раздел отчета по практике</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Качественное оформление необходимой документации по практике;</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Достаточный уровень оформления необходимых документов</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Отсутствие необходимой документации;</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>Неосвоена (недостаточный)</p>
<p>Уметь: критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны, последствий экономической политики для принятия обоснованных экономических решений</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответах некоторые неточности</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся неполно и/или не последовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>неосвоена (недостаточный)</p>
<p>Владеть: навыками анализа экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике для принятия обоснованных экономических решений</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Содержание отчета по практике не соответствует теме</p>	<p>зачтено</p>	<p>Освоена (базовый, повышенный)</p>
			<p>Содержание отчета по практике не соответствует теме</p>	<p>незачтено</p>	<p>неосвоена (недостаточный)</p>

УК-

11 Способ формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению ИД2_{УК-11}-

Идентифицирует и формирует к нему нетерпимое отношение

Знать: основные направления совершенствования государственной политики в сфере предупреждения (профилактики) коррупционных преступлений	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчета по практике соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчета по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена (недостаточный)
	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Неосвоена (недостаточный)			
Уметь: анализировать правовые нормы поведения в сфере противодействия и предупреждения коррупции и формирует к нему нетерпимое отношение	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или не последовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовых понятий	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	неосвоена (недостаточный)
Владеть: навыками анализа государственно-правовых процессов и явлений, являющихся объектами профессиональной деятельности	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчета по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчета по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена (недостаточный)

ОПК-1Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности					
ИД2 опк-1-Использует современные информационные технологии в области профессиональной деятельности					
Знать: основные требования информационной безопасности в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Тест	Результат тестирования	более50% правильныхответов	зачтено	освоена (базовый, повышенный)
			менее50%правильныхответов	незачтено	неосвоена(недостаточный)
	Разделотчетапопрактике	Содержаниеразделаотчета	Оформлениеобязательнойдокументации по практике на высоком профессиональномуровне;	отлично	Освоена(повышенный)
			Качественноеоформлениеобязательнойдокументациипопрактике;	хорошо	Освоена(повышенный)
			Достаточныйуровеньоформлениянеобходимыхдокументов	удовлетворительно	Освоена(базовый)
			Отсутствиенеобязательнойдокументации;	неудовлетворительно	Неосвоена(недостаточный)
Уметь: применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности	Собеседование(дискуссия,защитаотчета)	Содержаниеразделаотчета	Обучающийсяполностьюраскрылсодержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материалграмотнымязыкомв определенной логическойпоследовательности	отлично	Освоена(повышенный)
			Обучающийсятвердознаетматериал,грамотно и по существу излагает его, нодопускаетответенекоторыенеточности	хорошо	Освоена(повышенный)
			Обучающийсянеполноилинепоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса,недостаточноправильныеформулировкибазовыхпонятий	удовлетворительно	Освоена(базовый)
			Обучающийсянераскрылсодержаниематериала,допускаетгрубыеошибкив формулировкахосновныхпонятийдисциплины	неудовлетворительно	неосвоена(недостаточный)
Владеть: навыками разработки современных информационных технологии с учетом основных требований информационной безопасности	Собеседование(дискуссия,защитаотчета)	Содержаниеразделаотчета	Содержание отчёта по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый,повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена(недостаточный)

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности					
ИД2_{ОПК-2} Решает стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общепрофессиональных знаний					
Знать: специфику основных естественнонаучных и общепрофессиональных наук для решения задач профессиональной деятельности	Тест	Результат тестирования	более 50% правильных ответов	зачтено	освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	не зачтено	не освоена (недостаточный)
	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Уметь: решать стандартные задачи в профессиональной деятельности с применением естественнонаучных и общепрофессиональных знаний	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответах некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)

Владеть: навыками по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья за счет применения законов и методов исследований естественных наук	Собеседование(дискуссия,защитаотчета)	Содержаниеразделаотчета	Содержание отчёта по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый,повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена(недостаточный)
ОПК-3Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач эксплуатации современного технологического оборудования и приборов					
ИД2опк-3—Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования					
Знать: правила работы современного технологического оборудования и приборов	Тест	Результат тестирования	более50% правильныхответов	зачтено	освоена (базовый,повышенный)
			менее50%правильныхответов	незачтено	неосвоена(недостаточный)
	Разделотчетапопрактике	Содержаниеразделаотчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена(повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена(повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена(базовый)
			Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Неосвоена(недостаточный)
Уметь: осуществлять подбор и эксплуатацию современного технологического оборудования с целью совершенствования основных производственных стадий	Собеседование (дискуссия,защитаотчета)	Содержание разделаотчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответах некоторые неточности	хорошо	Освоена(повышенный)
			Обучающийся не полностью или не последовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия	удовлетворительно	Освоена(базовый)

			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками использования инженерных процессов при решении профессиональных задач с целью повышения эффективности использования сырьевых ресурсов и улучшения качества готовой продукции	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание работы отчета	Содержание отчета по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчета по практике не соответствует теме	незачтено	не освоена (недостаточный)
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции ИД2_{опк-4} – Применяет рациональные пути решения организации производства для обеспечения высокого качества готовой продукции из растительного сырья					
Знать: методы технологического контроля качества готовой продукции	Тест	Результат тестирования	более 50% правильных ответов	зачтено	освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	незачтено	не освоена (недостаточный)
	Раздел отчета по практике	Содержание работы отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
		Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)	
Уметь: применять рациональные принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание работы отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)

			Обучающийся не полностью или не последовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержания материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: методами математического анализа и моделирования, при выборе рациональных путей решения организации производства продукции из растительного сырья	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание работы отчета	Содержание отчета по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчета по практике не соответствует теме	незачтено	не освоена (недостаточный)
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях ИД2 опк-5 —Применяет методы и способы для оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья					
Знать: методы и способы оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Тест	Результат тестирования	более 50% правильных ответов	зачтено	освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	незачтено	не освоена (недостаточный)
	Раздел отчета по практике	Содержание работы отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Уметь: оценивать эффективность результатов профессиональной деятельности путем расчетов экономической эффективности	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание работы отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)

производства			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовых понятий	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержания материала, допускает грубые ошибки в формулировке основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: приемами оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования проектируемых технологий и продукции в конкурентных условиях современной экономики	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание работы отчета	Содержание отчета по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчета по практике не соответствует теме	не зачтено	не освоена (недостаточный)
ПКв-1 Способен осуществлять научные исследования в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья					
ИД2_{ПКв-1} -Применяет методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производств					
Знать: методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Раздел отчета по практике-ке	Содержание работы отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Уметь: применять методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производств	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание работы отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)

			Обучающийся не полностью раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формулировки базовых понятий	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: навыками проведения научных исследований в области совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся ответил на все вопросы, но допустил одну ошибку	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся решил кейс-задания, ответил на вопросы, но допустил две ошибки	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся предложил вариант решения кейс-задания, ответил не на все вопросы, но не допустил ошибок в ответах.	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не предложил вариант решения кейс-задания, допустил более пяти ошибок в ответах	неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
ПКв-2 Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья					
ИД2 ПКв-2 Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях					
Знать: методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)

Уметь: применять методы контроля и средства автоматизации при производстве продуктов питания из растительного сырья	Собеседование(дискуссия, защита отчета)	Содержание работы отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответах некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: основами выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях основами разработки новых технологий продуктов питания из растительного сырья	Собеседование(дискуссия, защита отчета)	Содержание работы отчета	Обучающийся ответил на все вопросы, но допустил одну ошибку	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся решил кейс-задания, ответил на вопросы, но допустил две ошибки	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся предложил вариант решения кейс-задания, ответил не на все вопросы, но не допустил ошибок в ответах.	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не предложил вариант решения кейс-задания, допустил более пяти ошибок в ответах	неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
ПКв-3 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях					
ИД ¹ _{ПКв-3} -Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья					
Знать: стандарты на сырье, полуфабрикаты и качество готовой продукции, ресурсосберегающие и эффективные процессы производства продуктов	Раздел отчета по практике	Содержание работы отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)

питания из растительного сырья			Отсутствиенеобходимойдокументации;	неудовлетворительно	Неосвоена(недостаточный)
Уметь: анализировать показатели сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Собеседование(дискуссия,защитаотчета)	Содержаниеразделаотчета	Обучающийсяполностьюраскрылсодержание материала в объеме, предусмотреннойпрограммой,изложилматериал грамотным языком в определеннойлогической последовательности	отлично	Освоена(повышенный)
			Обучающийсятвердознаетматериал,грамотноипосуществуизлагаетего,но допускаетответенекоторыенеточно-сти	хорошо	Освоена(повышенный)
			Обучающийсянеполноилинепоследовательно раскрыл содержание материала,нопоказалобщеепониманиевопроса, недостаточно правильные формулировкибазовыхпонятий	удовлетворительно	Освоена(базовый)
			Обучающийсянераскрылсодержаниематериала,допускаетгрубыеошибкив формулировкахосновныхпонятийдисциплины	неудовлетворительно	неосвоена(недостаточный)
Владеть: методами анализа показателей сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, ресурсосбережения, эффективности и надежности процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Собеседование(дискуссия,защитаотчета)	Содержаниеразделаотчета	Обучающийсяответилнавсевопросы,нодопустилодну ошибку	отлично	Освоена(повышенный)
			Обучающийсярешилкейс-задания,ответилнавопросы,нодопустилдве ошибки	хорошо	Освоена(повышенный)
			Обучающийсяпредложилвариантрешениякейс-задания,ответилнавсевопросы,нонедопустилошибкиответах.	удовлетворительно	Освоена(базовый)
			Обучающийсянепредложилвариантрешениякейс-задания,допустилболее пятиошибокответах	неудовлетворительно	Неосвоена(недостаточный)
ПКв-4 Способен разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья					
ИД2 _{ПКв-4} -Внедрять передовые технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья					
Знать: состав технического проекта и этапы его выполнения; основные правила проектирования и реконструкции промышленных зданий	Разделотчетапопрактике	Содержаниеразделаотчета	Оформлениенеобходимойдокументации по практике на высоком профессиональномуровне;	отлично	Освоена(повышенный)
			Качественноеоформлениенеобходимой документациипопрактике;	хорошо	Освоена(повышенный)
			Достаточныйуровеньоформлениянеобходимыхдокументов	удовлетворительно	Освоена(базовый)

			Отсутствиенеобходимойдокументации;	неудовлетворительно	Неосвоена(недостаточный)
Уметь: экономически обосновать целесообразность строительства или модернизации предприятия	Собеседование(дискуссия,защитаотчета)	Содержаниеразделаотчета	Обучающийсяполностьюраскрылсодержание материала в объеме, предусмотреннойпрограммой,изложилматериал грамотным языком в определеннойлогической последовательности	отлично	Освоена(повышенный)
			Обучающийсятвердознаетматериал,грамотно и по существу излагает его, нодопускаетответенекоторыенеточности	хорошо	Освоена(повышенный)
			Обучающийсянеполноилинепоследовательнораскрылсодержаниематериала,нопоказалобщепониманиевопроса,недостаточноправильныеформулировкибазовыхпонятий	удовлетворительно	Освоена(базовый)
			Обучающийсянераскрылсодержаниематериала,допускаетгрубыеошибкив формулировкахосновныхпонятийдисциплины	неудовлетворительно	неосвоена(недостаточный)
Владеть: приемами оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Собеседование(дискуссия,защитаотчета)	Содержаниеразделаотчета	Обучающийсяответилнавсевопросы,нодопустил одну ошибку	отлично	Освоена(повышенный)
			Обучающийсярешилкейс-задания,ответилнавопросы,нодопустилдве ошибки	хорошо	Освоена(повышенный)
			Обучающийсяпредложилвариант решения кейс-задания, ответил не на всевопросы,нонедопустилошибкиответах.	удовлетворительно	Освоена(базовый)
			Обучающийсянепредложилвариант решениякейс-задания,допустилболее пятиошибоквответах	неудовлетворительно	Неосвоена(недостаточный)

ПКв-5 Способен использовать информационные технологии и математическое моделирование в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ИД2 пкв-5-Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

Знать: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Неосвоена (недостаточный)
Уметь: применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает в ответе некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или не последовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	неосвоена (недостаточный)
Владеть: приемами оценки применяемых методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся ответил на все вопросы, но допустил одну ошибку	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся решил кейс-задания, ответил на вопросы, но допустил две ошибки	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся предложил вариант решения кейс-задания, ответил на все вопросы, но допустил ошибку в ответах.	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не предложил вариант решения кейс-задания, допустил более пяти ошибок в ответах	неудовлетворительно	Неосвоена (недостаточный)

ПКв-6 Способен организовывать и проводить работы по обеспечению контроля качества производства продуктов питания из растительного сырья и управления им, осуществлять мониторинг системы производственного контроля

ИД1_{ПКв-6} - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья

<p>Знать: современные методы контроля качества продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Раздел отчета по практике</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Качественное оформление необходимой документации по практике;</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Достаточный уровень оформления необходимых документов</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Отсутствие необходимой документации;</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>Неосвоена (недостаточный)</p>
<p>Уметь: внедрять современные методы контроля качества продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответах некоторые неточности</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся неполно или не последовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовых понятий</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>неосвоена (недостаточный)</p>
<p>Владеть: приемами оценки эффективности внедрения стандартных и сертификационных испытаний с использованием полученных знаний по технологическому оборудованию, совершенствованию технологических процессов и методов ресурсо- и энергосберегающих технологий</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Обучающийся ответил на все вопросы, но допустил одну ошибку</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся решил кейс-задания, ответил на вопросы, но допустил две ошибки</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
			<p>Обучающийся предложил вариант решения кейс-задания, ответил на все вопросы, но допустил одну ошибку в ответах.</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Обучающийся не предложил вариант решения кейс-задания, допустил более пяти ошибок в ответах</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>Неосвоена (недостаточный)</p>

<p>ПКв-7 Способен принимать участие в разработке проектов вновь строящихся и модернизации действующих предприятий, автоматизированных технологических линий, цехов, отдельных участков по производству продуктов питания из растительного сырья ИД¹_{ПКв-7}—Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</p>					
<p>Знать:основные принципы подбора оборудования для проектирования технологических линий и разработки новых видов продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Раздел отчета по практике</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;</p>	отлично	Освоена (повышенный)
			<p>Качественное оформление необходимой документации по практике;</p>	хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Достаточный уровень оформления необходимых документов</p>	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Отсутствие необходимой документации;</p>	неудовлетворительно	Неосвоена (недостаточный)
<p>Уметь: принимать участие в разработке инновационных проектов вновь строящихся и модернизации действующих технологических линий</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности</p>	отлично	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответах некоторые неточности</p>	хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся неполно или не последовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно формулировки базовых понятий</p>	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся не раскрыл содержания материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины</p>	неудовлетворительно	неосвоена (недостаточный)
<p>Владеть: принципами составления компоновок автоматизированных технологических линий, цехов, отдельных участков по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Собеседование (дискуссия, защита отчета)</p>	<p>Содержание раздела отчета</p>	<p>Обучающийся ответил на все вопросы, но допустил одну ошибку</p>	отлично	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся решил кейс-задания, ответил на вопросы, но допустил две ошибки</p>	хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся предложил вариант решения кейс-задания, ответил на все вопросы, но допустил одну ошибку в ответах.</p>	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся не предложил вариант решения кейс-задания, допустил более пяти ошибок в ответах</p>	неудовлетворительно	Неосвоена (недостаточный)

			етах		
<p>ПКв-8Способен к работе по расчету экономических показателей эффективности действующих и вновь строящихся предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ИД2_{ПКв-8}-Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья</p>					
<p>Знать: способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья</p>	Раздел отчета по практике	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;	отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой документации по практике;	хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимых документов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Неосвоена (недостаточный)
<p>Уметь: применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответах некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся неполно или непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильно сформулировал базовые понятия	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержания материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	неосвоена (недостаточный)
<p>Владеть: навыками применения способов организации производства и эффективной работы</p>	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся ответил на все вопросы, но допустил одну ошибку	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся решил кейс-задания, ответил на вопросы, но допустил две ошибки	хорошо	Освоена (повышенный)

<p>трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья</p>			<p>Обучающийся предложил вариант решения кейс-задания, ответил не на все вопросы, но не допустил ошибки в ответах.</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Обучающийся не предложил вариант решения кейс-задания, допустил более пяти ошибок в ответах</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>Не освоена (недостаточный)</p>