

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
(ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

Технологии продуктов питания из растительного сырья

Квалификация (степень) выпускника

бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи практики

Цель: формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Задачи:

- закрепление и углубление теоретических знаний в области разработки новых технологических процессов, проектирования нового оборудования, зданий и сооружений предприятия, проведения самостоятельных научно-исследовательских работ;
- ознакомление с организацией и методами технокимического контроля технологических процессов производства и их соответствия требованиям нормативной документации;
- оформление отчета, содержащего материалы этапов работы, раскрывающих уровень освоения заданного перечня компетенций.

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.

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).

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-2. Способен 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.	Знает: способы определения круга задач для решения поставленной цели и устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту	
		Умеет: исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений выбирать оптимальные способы решения круга задач в рамках поставленной цели	
		Владеет: навыками определения круга задач, решение которых обеспечивает непрерывное взаимодействие между участниками команды	
ПКв-2. Способен организовывать технологический	ИД-1 _{ПКв-2} Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: основные принципы организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по

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))
процесс производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях			производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде
		Умеет: контролировать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
		Владеет: методами контроля автоматизированных систем технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
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-2ПКв-6 Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: способы организации контроля 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 и готовой продукции для организации рационального мониторинга ведения технологического процесса производств	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
		Владеет: методами технического контроля и испытания готовой продукции в процессе 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.

3. Место практики в структуре ООП

Производственная практика, организационно-управленческая практика, относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 2 ООП.

Практика базируется на знаниях, умениях и навыках, формируемые предшествующими дисциплинами: «Основы формирования личности (Социология, Культурология, Психология, Правоведение)»; «Основы проектного обучения»; «Введение в технологию отрасли»; «Общая технология отрасли»; «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья»; «Моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья»; «Информационные системы и технологии управления технологическими процессами», «Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения» и практиках: «Учебная практика, ознакомительная практика»; «Учебная практика, технологическая практика».

Результаты обучения, полученные при прохождении практики, необходимы при подготовке к прохождению производственной практики, технологической практики.

4. Место и время проведения практики

Практика проводится в бсеместре.

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 **5 зачетных единиц, 180 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))	117,5	60
	<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	117,5	60
2.1	Знакомство с базой производственной практики, оснащением производственных цехов		
2.2	Предложения по техническому переоснащению 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 к защите		
3.2	Промежуточная аттестация по практике		
	Всего:	120	60

6 Формы промежуточной аттестации (отчётности 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

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. Пащенко, 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 система «Консультант Плюс»	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный 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, организационно-управленческая практика**» 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 (организационно-управленческая)** определены в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

Сведения о практике

Производственная практика (организационно-управленческая)

(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)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от Университета или от организации) _____

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-2		Изучил способы определения круга задач для решения поставленной цели и устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту	Научился исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений выбирать оптимальные способы решения круга задач в рамках поставленной цели	Овладел навыками определения круга задач, решение которых обеспечивает непрерывное взаимодействие между участниками команды	Базовый/ повышенный
ПКв-2	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Изучил основные принципы организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Научился контролировать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Овладел методами контроля автоматизированных систем технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	Базовый/ повышенный
ПКв-6	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знает способы организации контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Научился применять методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального мониторинга ведения технологического процесса производств	Овладел Владеет: методами технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства 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 (организационно-управленческая)**, 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
(ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

1. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
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	ИД1 _{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.
ПКв-2. Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 _{ПКв-2} – Вести основные технологические процессы 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-2 _{ПКв-6} – Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{УК-2} – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.	<p>Знает: способы определения круга задач для решения поставленной цели и устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту</p> <p>Умеет: исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений выбирать оптимальные способы решения круга задач в рамках поставленной цели</p> <p>Владеет: навыками определения круга задач, решение которых обеспечивает непрерывное взаимодействие между участниками команды</p>
ИД-1 _{ПКв-2} – Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Знает: основные принципы организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Умеет: контролировать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Владеет: методами контроля автоматизированных систем технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья</p>
ИД-2 _{ПКв-6} – Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Знает: способы организации контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Умеет: применять методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального мониторинга ведения технологического процесса производств</p> <p>Владеет: методами технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

2. 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-2	Собеседование	20-24	«Зачтено/незачтено»
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	УК-2 ПКв-2 ПКв-6	Раздел отчета по практике		Проверка преподавателем раздела отчета
			Тест	1-15	Процентная шкала
			Кейс-задания	16-19	Уровневая шкала
			Собеседование	25-33	Защита соответствующего раздела отчета
3	Отчетный этап Подготовка отчета и презентации (при необходимости) к защите Промежуточная аттестация по практике	ПКв-6	Раздел отчета по практике		Проверка преподавателем раздела отчета
			Собеседование	34-60	Защита соответствующего раздела отчета

3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Аттестация обучающегося по Производственной практике, организационно-управленческой практике проводится в форме отчета по практике, тестирования, решения кейс-заданий и предусматривает возможность собеседования для защиты отчета по практике.

3.1 Тесты (тестовые задания)¹

3.1.1 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 и правильными ответами
1	Основным документом в складе зерна (солода) является: месячный производственный отчет солодовенного цеха журнал учета движения зерна (солода) акт о подработке зерна в складе журнал учета хмелепродуктов при приемке на склад
2	Записи в технологических журналах по окончании соответствующей операции ведут: ежемесячно ежеквартально еженедельно ежедневно
3	Снятие остатков незавершенного производства в варочном отделении пивоваренного производства проводят: на последнее число каждого месяца на первую неделю каждого месяца на первое число каждого месяца на последнюю неделю каждого месяца
4	При приемке на спиртовой завод мелассы приемщик–кладовщик осуществляет учет по типовой форме «Реестр приходных документов на сырье» и оформляет в: одном экземпляре трех экземплярах двух экземплярах четыре экземплярах

3.1.2 ПКв-2. Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
5	В пределах одной смены в журнале регистрации показаний счетчиков автоматических весов отображаются следующие показания счетчика: среднее, конечное начальное, конечное начальное, среднее начальное, среднее, конечное
6	Применение автоматизированных систем управления на пищевом предприятии по переработке растительного сырья технологический процесс: интенсифицирует замедляет упрощает контролирует

3.1.3 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 и правильными ответами
7	Предельные контрольные нормы естественной убыли зерна при железнодорожных перевозках при расстоянии до 1000 км в обычных вагонах составляет: 0,09% 0,05% 0,03% 1,00%
8	Для пастеризации газированных безалкогольных напитков, квасных напитков, напитков из зернового сырья, разлитых в бутылки вместимостью 0,5 дм ³ предельно-допустимые потери сухих веществ не должны превышать: 1,00 % к массе сухих веществ в продукции 1,50 % к массе сухих веществ в продукции 0,45 % к массе сухих веществ в продукции

	1,45 % к массе сухих веществ в продукции
9	Принятый на ликероводочный завод спирт учитывают в объемных единицах в пересчете на безводный спирт, приведенных к температуре: 25 °С 20 °С 15 °С 23 °С
10	Для проверки соответствия качества муки требованиям нормативной документации из партии отбирают выборку, которая составляет: от 3 до 5 % упаковочных единиц в зависимости от объема партии от 2 до 5 % упаковочных единиц в зависимости от объема партии от 1 до 5 % упаковочных единиц в зависимости от объема партии от 4 до 5 % упаковочных единиц в зависимости от объема партии
11	Суточная потребность организма человека в линолевой кислоте составляет 10...12 г. Каков должен быть состав жирных кислот липидов в пищевых продуктах, чтобы рацион питания человека был сбалансированным? 10 % полиненасыщенных, 60 – мононенасыщенных и 30 % насыщенных 20 % полиненасыщенных, 50 – мононенасыщенных и 30 % насыщенных 20 % полиненасыщенных, 60 – мононенасыщенных и 20 % насыщенных 30 % полиненасыщенных, 50 – мононенасыщенных и 20 % насыщенных
12	При производстве растительных масел период заготовки большинства видов масличных семян до переработки длится не более: 3...4 месяцев 4...5 месяцев 2...3 месяцев 1...2 месяцев
13	Глюкозофруктозные сиропы лучше сохраняются и транспортируются с содержанием фруктозы: 45-50 42 60-90 % 50-60
14	Карамельную массу получают увариванием карамельного сиропа до содержания сухих веществ: 86-88 % 86-90 % 90-95 % 96-99 %
15	Конфеты хранят в сухих проветриваемых помещениях при температуре не выше: 15 °С 18 °С 20 °С 25 °С

3.2 Кейс-задания³

3.2.1 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

Номер задания	Текст задания
16	Задание. По полученным данным лаборатории на винный завод поступил виноград с довольно высоким значением pH (выше 3,3). Какие режимы переработки и брожения необходимо рекомендовать при получении сухого виноматериала? Ответ. Чтобы не повысилось содержание дубильных веществ и азота в виноматериале и не появились тона переокисленности и мышинный следует избегать перетиранья мезги, а брожение проводить при наиболее низкой температуре (18-22 оС).
17	Задание. На ликероводочном заводе в цехе розлива оператор бракеражного аппарата обнаружил брак в стеклянных бутылках с водкой в виде посторонних включений. Какие действия должен предпринять рабочий? Ответ. Необходимо остановить линию. Извлечь из аппарата бутылки с бракованной продукцией и перелить её в специальные сборники для брака. Сообщить о проблеме мастеру цеха. Слесарь-наладчик при этом должен проверить правильность работы посудомоечной машины.
18	Задание. При поступлении зерна на мукомольный завод железнодорожным транспортом, перед вскрытием пломб вагон внимательно осмотрели снаружи и обнаружили сельскохозяйственного вредителя – долгоносика. Какие действия должен предпринять начальник склада зерна?

	Ответ. Об обнаружении зараженности зерна ставят в известность заведующего лабораторией, а он – руководство предприятия и вызывает представителя поставщика в течение 24 ч с момента прибытия вагона. По факту отбора проб составляется акт и затем зерно отправляется на анализ.
19	<p>Задание. В результате рабочей дегустации готового вина на винодельческом заводе во вкусе было отмечено присутствие уксусной и молочной кислот и резкая сладость. Таким образом проявляется болезнь вина – маннитное брожение, сопровождающееся образованием шестиатомного спирта маннита, который имеет сладкий вкус. Определить причины порчи и рекомендовать методы предотвращения и лечения.</p> <p>Ответ: основной предупредительной мерой является подкисление суслу лимонной или винной кислотой, регулирования температуры брожения суслу и мезги (она не должна быть выше рекомендуемых норм), сульфитация, применение чистых культур дрожжей. Полное излечение вина от маннитного брожения невозможно. Можно только остановить развитие болезни и до некоторой степени исправить нежелательные изменения. Вино необходимо профильтровать, а затем пропастеризовать.</p>

3.3 Собеседование(защитаотчета)

Вопросыдлясобеседованияпризащитеотчета

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

Номер вопроса	Текст вопроса(задачи, задания)
20	Дайте определения понятиям комплексной системы.
21	Чем отличается системный подход от комплексного?
22	Охарактеризуйте неорганизованную и организованную системы.
23	Дайте анализ факторов внутренней среды организации.
24	Опишите внешнюю среду организации: факторы внешней среды прямого действия: поставщики, потребители, конкуренты, профсоюзы, государственные органы.

3.3.2 ПКв-2. Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Номер вопроса	Текст вопроса(задачи, задания)
25	Организация мероприятий по повышению эффективности производства комбикормов на автоматизированных технологических линиях.
26	Организация мероприятий по повышению эффективности производства растительного масла на автоматизированных технологических линиях.
27	Организация мероприятий по повышению эффективности производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.
28	Организация мероприятий по повышению эффективности производства шоколада и шоколадных изделий на автоматизированных технологических линиях.
29	Организация мероприятий по повышению эффективности производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях.
30	Организация мероприятий по повышению эффективности производства спирта на автоматизированных технологических линиях.
31	Организация мероприятий по повышению эффективности производства водки на автоматизированных технологических линиях.
32	Организация мероприятий по повышению эффективности производства безалкогольных напитков на автоматизированных технологических линиях.
33	Организация мероприятий по повышению эффективности производства хлебопекарных дрожжей на автоматизированных технологических линиях.

3.3.3 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

Номервопроса	Текствопроса(задачи, задания)
34	Перечислите состав программы производственного контроля.
35	Порядок регистрации предприятия. Укажите основные регистрационные документы.
36	Стандарты ISO 22000-2005, ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Система социального и гигиенического мониторинга (Россия).
37	Международная система менеджмента качества HACCP: характеристика, основные принципы системы HACCP.
38	Сертификация по FSSC. Стандарты PAC 220/PAC 223.
39	ГОСТ 54762 – 2011/ISO/TS 220002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности ПП
40	Международные стандарты BCR, IFS.
41	Национальный стандарт Российской Федерации. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции"
42	Разработка ГУ, ТИ и регистрация.
43	Технический регламент Таможенного союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
44	Как определяют фактическую массу зерна, доставленного на завод: а) в автомобиле; б) в железнодорожном вагоне?
45	Каковы правила отбора проб зерна из саморазгружающегося вагона?
46	Как полагается организовывать подработку зерна на складе?
47	Что отражается в месячном отчете варочного цеха пивоваренного завода? Какие документы прилагаются к этому отчету?
48	Как и где определяют количество дрожжей, снятых из броидильного аппарата?
49	Как определяют количество молодого пива, передаваемого на дображивание? Каков порядок передачи молодого пива на дображивание?
50	Особенности теххимического и микробиологического контроля в плодово-ягодном виноделии
51	Технические требования к спирту-сырцу и коньячному спирту
52	Требования к сортам винограда, применяемым в производстве игристых вин. Основные и вспомогательные материалы
53	Отдельные специфические показатели качества игристых вин
54	Основные принципы органолептической оценки вин
55	Виды и причины брака хлебобулочной продукции
56	Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства макаронных изделий
57	Дефекты и виды брака на отдельных стадиях производства мучных кондитерских изделий
58	Виды и причины брака кондитерских изделий
59	Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства дрожжей хлебопекарных
60	Требования, предъявляемые к качеству сырья для производства патоки

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (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
<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</p> <p>ИД1УК-2 – Определяет (исходя из действующих правовых норм) совокупность взаимосвязанных задач, решение которых обеспечивает достижение поставленной цели.</p>					
Знать: способы определения круга задач для решения поставленной цели и устранения недостатков, препятствующих успешному личностному и профессиональному развитию и росту	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	не зачтено	не освоена (недостаточный)
	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: исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений выбирать оптимальные способы решения круга задач в рамках 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 ответе некоторые неточности	хорошо	Освоена (повышенный)

			Обучающийся неполно или непоследовательно 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 определения круга задач, решение которых обеспечивает непрерывное взаимодействие между участниками команды	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	не зачтено	не освоена (недостаточный)
ПКв-2 Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях					
ИД-1ПКв-2 – Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья					
Знать: основные принципы организации технологического процесса 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)
			Отсутствии необходимой документации;	неудовлетворительно	Неосвоена (недостаточный)
	Тест	Результат тестирования	более 50% правильных ответов	зачтено	освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	незачтено	неосвоена (недостаточный)
Уметь: контролировать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья на	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой, изложил материал грамотным языком в определенной	отлично	Освоена (повышенный)

автоматизированных технологических линиях			логической последовательности		
			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 правильные формулировки базовых понятий	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	неосвоена (недостаточный)
Владеть: методами контроля автоматизированных систем технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	Кейс-задание	Содержание решения	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 ошибки 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 ИД-2ПКв-6 – Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья					
Знать: современные методы контроля качества продуктов питания из растительного сырья	Раздел отчета по практике	Содержание 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)
	Тест	Результат тестирования	более 50% правильных ответов	зачтено	освоена (базовый, повышенный)
		менее 50% правильных ответов	незачтено	неосвоена (недостаточный)	
Уметь: внедрять современные методы контроля качества продуктов питания из растительного сырья	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание 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 непоследовательно раскрыл содержание материала, но показал общее понимание вопроса, недостаточно правильные формули-	удовлетворительно	Освоена (базовый)

			ровки базовых понятий		
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	неосвоена (недостаточный)
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	Кейс-задание	Содержание решения	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 ошибки в ответах.	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не предложил вариант решения кейс-задания, допустил более пяти ошибок в ответах	неудовлетворительно	Неосвоена (недостаточный)