

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
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ 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 компетенций по профилю образовательной программы в условиях непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения).

Задачи: подготовка выпускников к профессиональной технологической деятельности.

Целью освоения дисциплины (модуля) является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 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)
УК -1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1 _{УК-1} - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения	Знает: методы поиска, сбора и обработки информации; - актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; - методы и принципы критического анализа и синтеза информации, системного подхода для решения поставленных задач
		Умеет: - применять методы поиска, сбора и обработки информации; - осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; - применять системный подход для решения поставленных задач
		Владеет: - навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, системного подхода для решения поставленных задач
		ИД2 _{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий	Знает основные законы инженерных наук
		Применяет основные законы инженерных наук для расчетов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
		Владеет навыками выбора и компоновки технологического оборудования при совершенствовании технологий
		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	ИД-1 _{ОПК-4} – Анализирует технологические процессы и факторы влияющие на эффективность реализации ключевых технологических операций и качества готовой продукции	Знает основные положения управления качеством продукции
		Умеет: анализировать способы управления рисками и качеством продуктов питания из растительного сырья, выбирать наиболее эффективные
		Владеет: навыками управления рисками и качеством продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
	ИД-2 _{опк-4} – Применяет рациональные пути решения организации производства для обеспечения высокого качества готовой продукции из растительного сырья	Знает методику проведения производственных испытаний
		Умеет применять на практике современные методы исследования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов и улучшения качества готовой продукции
		Владеет: навыками принятия оптимального решения на основе расчетов и анализа ситуационных задач при возможных изменениях в технологических процессах конкретных производств
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ИД-1 _{опк-5} – Анализирует эффективность результатов профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знает критерии оценки эффективности деятельности предприятия
		Умеет анализировать эффективность результатов деятельности предприятия
		Владеет методами анализа оценки эффективности деятельности предприятия в условиях конкуренции
	ИД-2 _{опк-5} – Применяет методы и способы для оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Знает способы оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья
		Применяет методы оценки экономической деятельности предприятия
		Владеет способностью к анализу экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья

3. Место практики в структуре ООП

Учебная практика (технологическая практика), относится к обязательной части Блока 2 (Б2.0.02 (У)).

Практика базируется на знаниях, умениях и навыках, формируемые предшествующими дисциплинами: история, иностранный язык, физическая культура, основы формирования личности (социология, культурология, психология, правоведение), основы проектного обучения, компьютерная и инженерная графика, математика, информатика, экология, физика, метрология и стандартизация, биохимия, неорганическая химия, аналитическая химия и физико-химические методы анализа, физическая и коллоидная химия, органическая химия, введение в технологию отрасли, моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, автоматизированные системы управления технологическими процессами, информационные системы и технологии управления технологическими процессами, методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения, учебная практика, ознакомительная 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 4 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 **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	4	-
1.1	Инструктаж по программе производственной практики,	1	-

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
	подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре)		
1.2	Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	3	-
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта))	95,5	24
2.1	Знакомство с базой производственной практики, оснащением производственных цехов	75	-
2.2	Предложения по техническому переоснащению предприятия	10,5	24
2.3	Выполнение индивидуального задания	10	-
3	Отчетный этап	0,5	-
3.1	Подготовка отчета к защите	20	12
	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

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>

Пашенко, 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 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 **Учебная практика (технологическая 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 определены в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

Сведения о практике

Учебная практика (технологическая практика)

(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

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) _____

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. 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. 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 **учебную практику (технологическую практику)**, является повышение мотивации студентов к выполнению работ, в т. ч. научно-исследовательских, 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;

2) Развивающие проблемно-ориентированные технологии:

- «работа в команде» - совместная деятельность под руководством лидера, направленная на решение общей поставленной задачи;
- обучение на основе опыта.

3) Личностно ориентированные технологии обучения.

- консультации;

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, 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

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

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	ИД1_{ук-1} - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения
	ИД2_{ук-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД1_{опк-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий
	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	ИД-1_{опк-4} – Анализирует технологические процессы и факторы влияющие на эффективность реализации ключевых технологических операций и 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	ИД-1_{опк-5} – Анализирует эффективность результатов профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья
	ИД2_{опк-5} – Применяет методы и способы для оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1_{ук-1} - Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения	Знает: методы поиска, сбора и обработки информации; - актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; - методы и принципы критического анализа и синтеза информации, системного подхода для решения поставленных задач
	Умеет: - применять методы поиска, сбора и обработки информации; - осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; - применять системный подход для решения поставленных задач
	Владеет: - навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, системного подхода для решения поставленных задач
ИД2_{ук-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	Знает: основы критического анализа и синтеза информации.
	Умеет: выделять базовые составляющие поставленных задач.
	Владеет: методами анализа и синтеза в решении задач
ИД1_{опк-3} – Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий	Знает основные законы инженерных наук
	Применяет основные законы инженерных наук для расчетов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

	Владеет навыками выбора и компоновки технологического оборудования при совершенствовании технологий
ИД2 _{опк-3} – Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования	Знает основные инженерные процессы
	Применяет основные законы инженерных наук для расчетов при подборе современного технологического оборудования и приборов
	Владеет навыками выбора и компоновки технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
ИД-1 _{опк-4} – Анализирует технологические процессы и факторы влияющие на эффективность реализации ключевых технологических операций и качества готовой продукции	Знает основные положения управления качеством продукции
	Умеет: анализировать способы управления рисками и качеством продуктов питания из растительного сырья, выбирать наиболее эффективные
	Владеет: навыками управления рисками и качеством продуктов питания из растительного сырья
ИД-2 _{опк-4} – Применяет рациональные пути решения организации производства для обеспечения высокого качества готовой продукции из растительного сырья	Знает методику проведения производственных испытаний
	Умеет применять на практике современные методы исследования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов и улучшения качества готовой продукции
	Владеет: навыками принятия оптимального решения на основе расчетов и анализа ситуационных задач при возможных изменениях в технологических процессах конкретных производств
ИД-1 _{опк-5} – Анализирует эффективность результатов профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знает критерии оценки эффективности деятельности предприятия
	Умеет анализировать эффективность результатов деятельности предприятия
	Владеет методами анализа оценки эффективности деятельности предприятия в условиях конкуренции
ИД-2 _{опк-5} – Применяет методы и способы для оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Знает способы оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья
	Применяет методы оценки экономической деятельности предприятия
	Владеет способностью к анализу экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья

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-1;	Собеседование	16-20	«Зачтено/незачтено»
			Тест	1	Процентная шкала
2	Рабочий этап (вт.ч. выполнение обучающимися конкретных	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5;	Раздел отчета по практике		Проверка преподавателем раздела отчета

	видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудо-вые действия из профессионального стандарта)) Знакомство с базой производственной практики, оснащением производственных цехов Предложения по техническому переоснащению предприятия Выполнение индивидуального задания		Тест	2-15	Процентная шкала
			Собеседование	35-44	Защита соответствующего раздела отчета
3	Отчетный этап Подготовка отчета и презентации (при необходимости) к защите Промежуточная аттестация по практике	УК-1 ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5;	Раздел отчета по практике		Проверка преподавателем раздела отчета
		УК-1 ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5;	Собеседование	21-44, 45-50	Защита соответствующего раздела отчета

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

Аттестация обучающегося по учебной практике, технологической 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	
	А Выбор одного правильного ответа	
1	Процесс определения аналитиком актуальности, правдивости, достоверности и полноты информации называется... Критическим анализом Дедуктивным анализом Следственным анализом	

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

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов	
	А Выбор одного правильного ответа	
2	Время момента поступления сырья материалов на предприятие до момента реализации готовой продукции - это... производственный цикл; производственная операция; время производства; рабочий период.	

3	Длительность производственного цикла состоит из: рабочего времени и времени перерывов ; производственного и технологического времени; технического перерыва и производственного времени; и; технического и технологического времени.
4	Основные методы организации производства: индивидуальный, бригадно-операционный, поточно-операционный ; индивидуальный, поточный, прерывный, беспрерывный; прерывный, беспрерывный, линейный, нелинейный; бригадный, командный, групповой.
5	<i>Потечеников</i> времени производственные процессы подразделяют на: прерывные и беспрерывные ; технические и технологические процессы; и индивидуальный, поточный; основные, вспомогательные.

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

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов
А Выбор одного правильного ответа	
6	Низовым звеном в производственной структуре цеха - производственный участок. Кто его возглавляет? 1) мастер 2) технолог 3) механик 4) лаборант
7	Организационные типы производства 1) единичное, массовое, серийное ; 2) техническое, технологическое, длительное 3) основное, вспомогательное, побочное 4) универсальное, стандартное, уникальное
8	Ряд взаимосвязанных рабочих мест, расположенных в порядке последовательности выполнения технологического процесса – это... 1) Поточная линия ; 2) Производственный поток; 3) Непоточное производство 4) Непоточная линия
Б Выбор 2 - 3 правильных ответов из предложенных вариантов ответов	
9	К производственно-техническим задачам службы главного технолога предприятия относят: 1) интенсификация существующих и создание новых высокоэффективных технологических процессов, обеспечивающих высокое качество готовой продукции ; 2) применение оптимальных способов и режимов технологических процессов ; 3) разработка и применение эффективных методов теххимического контроля качества продукции и регулирования технологического процесса ; 4) расчет заработной платы персонала производственных цехов.
10	В обязанности лаборатории пищевого предприятия входит: 1) осуществление контроля за качеством сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов, поступающих на предприятие, а также хранящихся на складах (входной контроль) ; 2) проведение анализов на промежуточных стадиях производственного процесса для проверки правильности соблюдения технологических параметров, предупреждение брака готовой продукции (промежуточный контроль) ; 3) контроль качества готовой продукции и установление соответствия показателям, нормируемым стандартами ; 4) поверка лабораторного оборудования
Г Установление соответствия между двумя множествами вариантов ответов	
11	Сопоставьте названия цехов и выполняемыми функциями: 1) Основные цеха 2) Вспомогательные цеха 3) Обслуживающие цеха 1) Выполняется определенная стадия производственного процесса по превращению основного сырья или полуфабриката в готовую продукцию предприятия

	<p>2) Способствуют выпуску основной продукции путем оснащения инструментами, электроэнергией, холодом.</p> <p>3) Занимаются транспортировкой и хранением сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Тестовое задание с вариантами ответов	
А Выбор одного правильного ответа	
12	Конкурентоспособность товара - это: а) степень его притягательности для совершающего реальную покупку потребителя; б) способность фирмы, производящей этот товар, достигать законным путём экономических и социальных преимуществ по сравнению с другими; в) закономерность, состоящая в том, что стремление придать товару наилучшие характеристики в одних отношениях заставляет в какой-то мере поступиться его достоинствами в других отношениях.
13	Максимальная цена, которую покупатель считает для себя выгодным заплатить за данный товар - это: а) запас конкурентоспособности товара; б) потребительская ценность товара; в) цена продажи товара; г) себестоимость товара.
14	Совокупность свойств и характеристик продукции, обуславливающих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности, называют: а) качеством продукции; б) уровнем качества продукции; в) показателем функциональной пригодности; г) показателем совместимости.
15	Критерии, позволяющие изучить знания, навыки и личностные качества работника, а также то, как он применяет их в ходе выполнения своих профессиональных обязанностей называются ... 1) компетенцией 2) эффективностью 3) деловитостью 4) грамотностью

**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)
16	Что такое должностная инструкция?
17	Каково назначение должностной инструкции?
18	Какие разделы содержит должностная инструкция?
19	Причины конфликтов в цехе между персоналом на предприятии.
20	Назначение комиссии по трудовым спорам

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

№	Текст вопроса(задачи, задания)
21	Какие средства доставки сырья могут использоваться на предприятии?
22	С помощью каких технических средств может осуществляться учет количеств поступающего сырья на предприятие?
23	Какие виды транспортировки сыпучего сырья могут использоваться на предприятии?

24	Каким образом может осуществляться очистка поступающего на предприятие сырья (удаление мелалломагнитной примеси, пыли, сорной и зерновой примеси, клубней и т.п.)?
25	Требования технологического оборудованию на предприятиях пищевой промышленности.
26	Назовите 4-6 основных элементов оборудования, необходимых для осуществления производства (в зависимости от завода)
27	Какие виды теплообменников используются на предприятии?
28	Как на предприятии осуществляется водоподготовка?
29	Какие насосы применяются на предприятии?
30	Какое оборудование применяется для измельчения сырья на заводе?
31	Какие виды фасовочно-укупорочного оборудования применяются на предприятии?
32	Каким образом осуществляется хранение основного сырья на предприятии тарно/бестарно?
33	Перечислите основное оборудование, составляющее поточно-механизированные линии производства на вашем предприятии?
34	Как осуществляется соблюдение требований к условиям хранения сырья и готовой продукции на предприятии?

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

№	Текст вопроса(задачи, задания)
35	Перечислите основные технологические стадии производства на вашем предприятии.
36	Как осуществляется водоснабжение предприятия?
37	Как осуществляется электроснабжение предприятия?
38	Как осуществляется снабжение греющим паром предприятия?
39	Как производится выработка холода для нужд предприятия (для тех, заводов, где он необходим)?
40	Как осуществляется мойка оборудования?
41	Как осуществляется дозирование компонентов?
42	Как измеряется количество жидких компонентов на производстве?
43	Как измеряется масса дозируемого сыпучего сырья на предприятии?
44	Назовите оборудование вашего предприятия, которое является определяющим производительность линии/завода.

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

№	Текст вопроса(задачи, задания)
45	Каковы должностные обязанности технолога пищевого предприятия?
46	Каковы должностные обязанности лаборанта на предприятии?
47	Перечислите все должности, которые занимает персонал, непосредственно участвующий в производстве продукции на предприятии.
48	Как организовано транспортирование сырья, полупродуктов и готовой продукции на предприятии?
49	Как складировается готовая продукция на складах завода?
50	Преимущества и недостатки нории/шнека/гибкого транспорта/пневмотранспорта (в зависимости от его наличия на конкретном заводе).

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, 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 критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине/практике

Результаты обучения поэтапно 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					
ИД1 УК-1- Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения					
Знать методы поиска, сбора и обработки информации; - актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; - методы и принципы критического анализа и синтеза информации, системного подхода для решения поставленных задач	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 - применять методы поиска, сбора и обработки информации; - осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; - применять системный подход для решения поставленных задач			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 правильно формулирует базовые понятия	удовлетворительно	Освоена (базовый)

			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть - навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, системного подхода для решения поставленных задач			Содержание отчёта по практике соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	не освоена (недостаточный)
ИД2_{ук-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений					
Знать: основы критического анализа и синтеза информации.	Собеседование (дискуссия, защита отчёта)	Уровень владения материалом	Содержание отчёта по практике соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	не освоена (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	Освоен (базовый)
			Отсутствие необходимой документации;	неудовлетворительно	Не освоена (недостаточный)
Тест	Результат тестирования	50% и более правильных ответов	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)	
		менее 50% правильных ответов	Незачтено	Не освоена (недостаточный)	
Уметь: выделять базовые составляющие поставленных задач	Собеседование (дискуссия, защита отчёта)	Содержание раздела отчёта	Обучающийся полностью раскрыл содержание материала в объёме, 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 правильные формулировки базовых понятий	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержания материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)
Владеть: методами анализа и синтеза в решении задач	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчета по практике соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчета по практике не соответствует теме	незачтено	не освоена (недостаточный)
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач эксплуатации современного технологического оборудования и приборов					
ИД1 олк-3—Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач в области реализации и совершенствования технологий					
Знать: основные законы инженерных наук	Тест	Результат тестирования	более 50% правильных ответов	зачтено	освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	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 основные законы инженерных наук для расчетов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	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 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 выбора и компоновки технологического оборудования при совершенствовании технологий	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	не освоена (недостаточный)
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач эксплуатации современного технологического оборудования и приборов					
ИД2_{опк-3}—Использует знания инженерных процессов при подборе и эксплуатации технологического оборудования					
Знать: правила работы современного технологического оборудования и приборов	Тест	Результат тестирования	более 50% правильных ответов	зачтено	освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	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 основные законы инженерных наук для расчетов при подборе современного технологического	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)

оборудования и приборов					
			Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает ответов некоторых неточности	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся не полностью или не последовательно 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 выбора и компоновки технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов	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					
ИД1_{опк-4} — Анализирует технологические процессы и факторы влияющие на эффективность реализации ключевых технологических операций и качества готовой продукции					
Знать: основные положения управления качеством 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: анализировать способы управления рисками и качеством продуктов питания из растительного сырья, выбирать наиболее эффективные	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 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 управления рисками и качеством продуктов питания из растительного сырья	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание отчета	Содержание отчета по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчета по практике не соответствует теме	не зачтено	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	не зачтено	не освоена (недостаточный)
	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)
Уметь: применять рациональные принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	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 правильно формулировки базовых понятий	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	неосвоена (недостаточный)
Владеть: методами математического анализа и моделирования, при выборе рациональных путей решения организации производства продукции из растительного сырья	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-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях					
ИД1 опк-5 – Анализирует эффективность результатов профессиональной деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья					
Знать: критерии оценки эффективности деятельности предприятия	Тест	Результат тестирования	более 50% правильных ответов	зачтено	освоена (базовый, повышенный)
			менее 50% правильных ответов	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 эффективность результатов деятельности предприятия	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)
Владеть: методами анализа эффективности деятельности предприятия в условиях конкуренции	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)
			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)
ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях ИД2 олк-5—Применяет методы и способы для оценки экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья					
Знать: 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	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 методы оценки экономической деятельности предприятия	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 базовых понятий	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не раскрыл содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины	неудовлетворительно	неосвоена (недостаточный)

Владеть: способностью к анализу экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание работы	Содержание отчёта по практике не соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	незачтено	неосвоена (недостаточный)
			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)