

Минобрнауки России
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. проректора по учебной работе

(подпись)	<u>Лыгина Л. В.</u> (Ф.И.О.)
" 29 " 05 2025 г.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (научно-исследовательской работа)

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование направления подготовки (специальности))

Направленность (профиль) подготовки

Аграрно-пищевые технологии
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Бакалавр

(в Лицензии на осуществление образовательной деятельности, выданной Министерством образования и науки РФ от 12 сентября 2013 г. N 1061 "Об утверждении перечня специальностей и направлений подготовки высшего образования" (с изменениями и дополнениями))

Воронеж

1. Цели и задачи практики

Цель: формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по профилю «Аграрно-пищевые технологии» в условиях непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Задачи: выпускник должен быть готов к решению задач:

- проведение научных исследований в области переработки сельскохозяйственной продукции, статистическая обработка результатов исследований, формулирование выводов и предложений;
- разработка технологий, направленных на решение комплексных задач по производству, хранению и переработке продукции растениеводства и животноводства;
- организация работ по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства;
- расчет нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

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

- 13 Сельское хозяйство (в сфере производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства);
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).
- 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции).

Задачи профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский;
- организационно-управленческий.

Рабочая программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)	Выполняемые обучающимися виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта (при наличии))
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИД1_{УК-1} – Анализирует поставленную задачу и осуществляет поиск необходимой информации для ее решения	Знает: методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа Знает: способы нахождения источников информации, критического анализа информации на основе системного подхода	
	ИД2_{УК-1} – Решает поставленные задачи, используя системный подход, на основе критического анализа и синтеза информации и оценивает последствия возможных решений	Умеет: применять методики поиска, сбора, обработки информации, системный подход для решения поставленных задач и осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из актуальных российских и зарубежных источников. Умеет: формулировать цели поиска и анализа информации; - выбирать источники информации; - использовать информационно-коммуникационные технологии для поиска информации	
		Владеет: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач. Владеет: основами поиска, критического анализа и синтеза информации; - современными источниками информации; - сущностью системного подхода для решения поставленных задач	

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-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД1_{УК-4} – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач ИД2_{УК-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации	Знает: социокультурные и языковые различия в странах изучаемого языка и России; закономерности функционирования изучаемого иностранного языка, его функциональные разновидности, речевые клише делового стиля общения, вербальные и невербальные средства межличностного и делового взаимодействия. Знает: активный лексический минимум общенаучной; средства и способы перевода профессиональных текстов; систему основных языковых явлений в деловой переписке и особенности стилистики и оформления официальных и неофициальных писем; набор речевых клише для выражения различных коммуникативных намерений при диалогическом общении для осуществления успешной академической коммуникации. Умеет: выбирать коммуникативно-приемлемый стиль делового общения и грамотно оперировать лексико-грамматическим материалом, в том числе формулами делового речевого этикета; анализировать и отбирать иноязычную информацию с целью решения стандартных коммуникативных задач. Умеет: воспринимать, анализировать и устно обобщать основное со-	

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))
	общения	держание текстов по профилю подготовки бакалавров; ориентироваться в структуре делового письма, извлекать основную информацию из текста деловой корреспонденции, оформлять согласно существующей норме деловую корреспонденцию; слушать и понимать суть идей собеседников. Владеет навыками выражения коммуникативных намерений вербальными и невербальными средствами в процессе межличностного и делового общения с партнерами; применения информационно-коммуникационных технологий в процессе поиска информации, необходимой для успешной коммуникации. Владеет навыками оформления и представления результатов перевода профессиональных текстов с иностранного языка на государственный с учетом их языковых особенностей; ведения деловой переписки с учетом особенностей стилистики различных видов писем и социокультурных и языковых различий; логически верно и аргументировано строить монологическую и диалогическую речь в условиях академической коммуникации.	

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))
ПКв-4 Способен организовать производство продукции питания и оценивать экономическую эффективность	ИД1_{ПКв-4} – Организует технологические процессы переработки с/х сырья для производства продукции питания различного назначения ИД2_{ПКв-4} – Способен организовать питание с учетом индивидуальных потребностей человека	Знает: принципы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции питания; принципы организации технологических процессов переработки с/х сырья, методику расчета производственных мощностей, подбора и размещения основного технологического оборудования, методику подготовки компоновочных решений для технологических линий Знает методы определения потребности в материальных ресурсах и показатели эффективности использования	
		Умеет: организовать технологические процессы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения применять принципы организации технологических процессов переработки с/х сырья, методику расчета производственных мощностей, подбора и размещения основного технологического оборудования, методику подготовки компоновочных решений для технологических линий	

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))
		Умеет: определять потребность в материальных ресурсах (сельскохозяйственного сырья) для производства продукции питания Владеет способностью организовывать производство продукции питания на основе процессов переработки с/х сырья основными принципами организации технологических процессов переработки с/х сырья, методикой расчета производственных мощностей, подбора и размещения основного технологического оборудования, методикой подготовки компоновочных решений для технологических линий Владеет навыками осуществления анализа и оценки эффективности использования материальных ресурсов для производства продукции питания	
ПКв-5 - способен разрабатывать инновационные технологии производства продукции питания	ИД1 _{ПКв-5} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области разработки инновационных технологий производства продукции питания различного	Знает: Инновационные основы технологических процессов переработки с/х сырья в производстве продукции питания различного назначения; Знает: перспективы развития отечественного и зарубежного опыта их использования; основы составления научных отчетов, рефератов по внедрению и	

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))
	назначения ИД2 ПКв-5 – Способен участвовать в проведении научных исследований, обобщении и анализе их результатов, составлении обзоров, отчетов	применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции питания различного назначения Умеет: обосновывать режимы технологических процессов переработки с/х сырья в производстве инновационной продукции питания различного назначения; Умеет: работать с информацией, учитывает отечественный и зарубежный опыт применения ПиБАД при составлении научных отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции питания различного назначения Владеет: навыками разработки технологических режимов и рецептур продукции питания различного назначения; навыками составления научных отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства	

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))
		продукции питания различного назначения	

3. Место практики в структуре ООП

Производственная практика, научно-исследовательская работа относится к обязательной части, Блока 2 «Практики» ОПП.

Практика базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: Безопасность жизнедеятельности, Финансовая культура и безопасность, Химия пищи, Технологии производства сельскохозяйственной продукции, Введение в профессиональную деятельность.

Знания, умения и навыки, сформированные при прохождении практики, необходимы для успешного освоения последующих дисциплин и (или) прохождения последующих практик: Экономика и управление производством, Система управления безопасностью пищевого производства на основе принципов ХАССП, Этнические особенности питания, Введение в технологии персонализированного питания.

4. Место и время проведения практики

Практика проводится в 6 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 6 зачетных единиц, 216 академических часов.

Практика реализуется в форме практической подготовки.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
1	Подготовительный этап	2	-
1.1	Инструктаж по программе производственной практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре)	1	-
1.2	Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики)	1	-
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью (трудовые действия из профессионального стандарта))	146	50
2.1	Знакомство с базой производственной практики	102	40
2.2	Выполнение индивидуального задания	8	10
3	Отчетный этап	8	10
3.1	Подготовка отчета и презентации к защите	6	

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость, акад. ч	
		Контактная работа	Иные формы работы
3.2	Промежуточная аттестация по практике	2	
	Всего:	156	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

Материалы, полученные во время прохождения практики.

При прохождении практики в ВГУИТ – материалы Ресурсного центра университета и электронные библиотечные системы.

Основная литература.

1. Сычева, О. В. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания : учебное пособие для вузов / О. В. Сычева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7090-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169764>
2. Юдина, С. Б. Технология геронтологического питания : учебное пособие / С. Б. Юдина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-2728-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/210050>
3. Антипов, С. Т. Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств : учебник для вузов / С. Т. Антипов, В. А. Панфилов, С. В. Шахов ; Под редакцией академика Российской академии наук В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-9362-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/233243>
4. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368>
5. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183485>
6. Омаров, Р. С. Основы рационального питания / Р. С. Омаров, О. В. Сычева, С. Н. Шлыков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 76 с. — ISBN 978-5-507-44068-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/203015>
7. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118437>
8. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183485>

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/

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, научно-исследовательская работа»** предусматривает выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов, выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработку мер и путей их устранения.

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

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

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

Структурные элементы отчета по практике «Производственная практика, научно-исследовательская работа» определены в Методических рекомендациях по практике, проводимой в форме практической подготовки:

Сведения о практике

Производственная практика, научно-исследовательская работа

(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по направлению

подготовки)

С программой практики ознакомлен: _____
(подпись обучающегося)

Место практики _____
(город, наименование организации)

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)

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

Руководитель практики от университета _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Руководитель практики от организации _____
(подпись) (расшифровка подписи)

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.....		Изучил методы и средства ...	Научился применять методы и средства ...	Овладел методами и средствами	
ОПК....					
ПКВ.....					

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 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 практику **«Производственная практика, научно-исследовательская работа»** является закрепление и углубление студентами полученных теоретических знаний на основе практического участия в деятельности предприятий (организаций, учреждений); приобретение ими профессиональных навыков и опыта самостоятельной работы; сбор, анализ и обобщение материалов для написания выпускной квалификационной работы, приобретение знаний основ производственных отношений и принципов управления с учетом технических, финансовых и человеческих факторов.

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 питания необходимо обратить внимание студентов на соблюдение правил внутреннего распорядка, установленных в конкретном предприятии. Особое внимание студентов обратить на организацию обеспечения эффективности деятельности предприятия питания, производство продукции и обслуживание потребителей.

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

Рекомендуется проведение экскурсий по структурным подразделениям предприятия (организации).

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, видеолекции; 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.

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

- 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 студентом необходимой учебной информации под руководством преподавателя или самостоятельно;
- метод ИТ - 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.
- В рамках практики предусмотрены мастер-классы специалистов в профессиональной сфере.

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

Для проведения практики используется:

- материально-техническая база предприятий: ООО «АПК АГРОЭКО», ООО «ЭкоНива-Продукты Питания», ООО «АГРОЭКО-ЮГ» Данные предприятия относятся к отрасли аграрно-перерабатывающей и располагает(ют) действующим рабочим парком оборудования автоматизированными линиями, высокотехнологичным оборудованием и т.п., специалистами: инженерами, агрономами, биотехнологами, менеджерами по качеству, технологами и т.д. необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе, а так же соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении практик.

- Научно-учебно-производственный центр технологии индустрии гостеприимства (НУПЦТИГ ВГУИТ), который располагает современным оборудованием и высококвалифицированными специалистами.

- Для проведения практики используется материально-техническая база кафедры «Сервиса и ресторанного бизнеса», ее аудиторный фонд, соответствующий санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности. Лаборатория НИР №1, №2 (учебные аудитория для осуществления научно-исследовательской деятельности) (а.20н, 20п).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к рабочей программе

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

по практике

Производственная практика (научно-исследовательская работа)

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения Компетенции
1	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
2	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	ИД1 _{УК-4} – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач ИД2 _{УК-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем,

			социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения
3	ПКв-4	Способен организовывать производство продукции питания и оценивать экономическую эффективность	ИД1 _{ПКв-4} - Организует технологические процессы переработки с/х сырья для производства продукции питания различного назначения ИД2 _{ПКв-4} – Способен организовать питание с учетом индивидуальных потребностей человека
4	ПКв-5	Способен разрабатывать инновационные технологии производства продукции питания	ИД1 _{ПКв-5} - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области разработки инновационных технологий производства продукции питания различного назначения ИД2 _{ПКв-5} – Способен участвовать в проведении научных исследований, обобщении и анализе их результатов, составлении обзоров, отчетов

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
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	Знает: методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа Знает: способы нахождения источников информации, критического анализа информации на основе системного подхода Умеет: применять методики поиска, сбора, обработки информации, системный подход для решения поставленных задач и осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из актуальных российских и зарубежных источников. Умеет: формулировать цели поиска и анализа информации; - выбирать источники информации; - использовать информационно - коммуникационные технологии для поиска информации Владеет: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач Владеет: основами поиска, критического анализа и синтеза информации; - современными источниками информации; - сущностью системного подхода для решения поставленных задач
ИД1 _{УК-4} – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач	Знает: социокультурные и языковые различия в странах изучаемого языка и России; закономерности функционирования изучаемого иностранного языка, его функциональные разновидности, речевые клише делового стиля общения, вербальные и невербальные средства межличностного и делового взаимодействия. Знает: активный лексический минимум общенаучной; средства и способы перевода профессиональных текстов; систему основных языковых явлений в деловой переписке и особенности стилистики и оформления официальных и неофициальных писем; набор речевых

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
ИД2_{ук-4} –Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения	клише для выражения различных коммуникативных намерений при диалогическом общении для осуществления успешной академической коммуникации.
	Умеет: выбирать коммуникативно-приемлемый стиль делового общения и грамотно оперировать лексико-грамматическим материалом, в том числе формулами делового речевого этикета; анализировать и отбирать иноязычную информацию с целью решения стандартных коммуникативных задач. Умеет: воспринимать, анализировать и устно обобщать основное содержание текстов по профилю подготовки бакалавров; ориентироваться в структуре делового письма, извлекать основную информацию из текста деловой корреспонденции, оформлять согласно существующей норме деловую корреспонденцию; слушать и понимать суть идей собеседников.
	Владеет навыками выражения коммуникативных намерений вербальными и невербальными средствами в процессе межличностного и делового общения с партнерами; применения информационно-коммуникационных технологий в процессе поиска информации, необходимой для успешной коммуникации. Владеет навыками оформления и представления результатов перевода профессиональных текстов с иностранного языка на государственный с учетом их языковых особенностей; ведения деловой переписки с учетом особенностей стилистики различных видов писем и социокультурных и языковых различий; логически верно и аргументировано строить монологическую и диалогическую речь в условиях академической коммуникации.
ИД1_{ПКв-4} - Организует технологические процессы переработки с/х сырья для производства продукции питания различного назначения ИД2_{ПКв-4} – Способен организовать питание с учетом индивидуальных потребностей человека	Знает: принципы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции питания; принципы организации технологических процессов переработки с/х сырья, методику расчета производственных мощностей, подбора и размещения основного технологического оборудования, методику подготовки компоновочных решений для технологических линий Знает методы определения потребности в материальных ресурсах и показатели эффективности использования
	Умеет: организовать технологические процессы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения применять принципы организации технологических процессов переработки с/х сырья, методику расчета производственных мощностей, подбора и размещения основного технологического оборудования, методику подготовки компоновочных решений для технологических линий Умеет: определять потребность в материальных ресурсах (сельскохозяйственного сырья) для производ-

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения(показатели оценивания)
	ства продукции питания Владеет способностью организовывать производство продукции питания на основе процессов переработки с/х сырья основными принципами организации технологических процессов переработки с/х сырья, методикой расчета производственных мощностей, подбора и размещения основного технологического оборудования, методикой подготовки компоновочных решений для технологических линий Владеет навыками осуществления анализа и оценки эффективности использования материальных ресурсов для производства продукции питания Владеет способностью организовывать производство продукции питания на основе процессов переработки с/х сырья основными принципами организации технологических процессов переработки с/х сырья, методикой расчета производственных мощностей, подбора и размещения основного технологического оборудования, методикой подготовки компоновочных решений для технологических линий Владеет навыками осуществления анализа и оценки эффективности использования материальных ресурсов для производства продукции питания
ИД1_{ПКВ-5} - Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области разработки инновационных технологий производства продукции питания различного назначения ИД2_{ПКВ-5} – Способен участвовать в проведении научных исследований, обобщении и анализе их результатов, составлении обзоров, отчетов	Знает: Инновационные основы технологических процессов переработки с/х сырья в производстве продукции питания различного назначения; Знает: перспективы развития отечественного и зарубежного опыта их использования; основы составления научных отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции питания различного назначения Умеет: обосновывать режимы технологических процессов переработки с/х сырья в производстве инновационной продукции питания различного назначения; Умеет: работать с информацией, учитывает отечественный и зарубежный опыт применения ПиБАД при составлении научных отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции питания различного назначения Владеет: навыками разработки технологических режимов и рецептур продукции питания различного назначения; навыками составления научных отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции питания различного назначения

2 Паспорт оценочных материалов по практике

№ п/	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компе-	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ
			наименова-	№№ зада-	

п		тенции (или ее части)	ние	ний	контроля)
1	Подготовительный этап (Инструктаж по программе практики, подготовке отчета и процедуре защиты (на кафедре), Инструктаж по технике безопасности (по месту прохождения практики))	УК-1 УК-4	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-10	«Зачтено/не зачтено»
2	Рабочий этап (в т. ч. выполнение обучающимися конкретных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, знакомство с базой практики, выполнение индивидуального задания)	ПКв-4 ПКв-5	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	11-20	Проверка преподавателем/руководителем практики раздела отчета. Уровневая шкала.
3	Отчетный этап (Подготовка отчета и презентации к защите, аттестация по практике)	УК-1 УК-4 ПКв-4 ПКв-5	Собеседование (задания для защиты отчета по практике), отчет	1-20	Проверка преподавателем/руководителем практики раздела отчета. Уровневая шкала.

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

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

Аттестация обучающегося по практике проводится в форме собеседования (оценка защиты отчета по практике, выполнения отчета по практике и презентации к защите), зачет с оценкой.

3.1 Собеседование

3.1.1 Шифр и наименование 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

№ задания	Наименование вопроса
1	Что означает грамотно поставить задачу?
2	Какие факторы необходимо учитывать при постановке задач подчиненным?
3	Алгоритм поиска вариантов решения поставленной проблемной ситуации.
4	Современные методы исследований сырья и продукции питания?
5	Методики поиска, сбора и обработки информации в профессиональной деятельности

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

ИД1_{УК-4} – Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач

ИД2_{УК-4} – Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в

формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения

№ задания	Наименование вопроса
6	Социокультурные и языковые различия в странах изучаемого языка и России?
7	Вербальные и невербальные средства межличностного и делового взаимодействия?
8	Система основных языковых явлений в деловой переписке и особенности стилистики и оформления официальных и неофициальных писем?
9	Набор речевых клише для выражения различных коммуникативных намерений при диалогическом общении?
10	Речевые клише делового стиля общения?

ПКв-4. Способен организовывать производство продукции питания и оценивать экономическую эффективность

ИД1_{ПКв-4} – Организует технологические процессы переработки с/х сырья для производства продукции питания различного назначения

ИД2_{ПКв-4} – Способен организовать питание с учетом индивидуальных потребностей человека

№ задания	Наименование вопроса
11	Применение методов определения потребности в материальных ресурсах (сельскохозяйственного сырья) для производства продукции специализированного и персонализированного питания
12	Способности организации производства продукции специализированного и персонализированного питания на основе процессов переработки с/х сырья.
13	Технологические процессы переработки с/х сырья растительного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания
14	Технологические процессы переработки с/х сырья животного происхождения для производства продукции специализированного и персонализированного питания
15	Организация работы специализированных цехов, отличительные особенности работы, требования к работникам цеха

ПКв-5. Способен разрабатывать инновационные технологии производства продукции питания

ИД1_{ПКв-5} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области разработки инновационных технологий производства продукции питания различного назначения

ИД2_{ПКв-5} – Способен участвовать в проведении научных исследований, обобщении и анализе их результатов, составлении обзоров, отчетов

№ задания	Наименование вопроса
16	Основные направления совершенствования ассортимента персонализированного питания
17	Формирование функциональных свойств продукции
18	Характеристика и применение парафармацевтиков в технологии персонализированной продукции
19	Нетрадиционное натуральное сырье животного происхождения и продукты его переработки в технологии персонализированной продукции
20	Нетрадиционное натуральное сырье животного, микробного или растительного происхождения и продукты его переработки в технологии персонализированной продукции

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

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

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Зачет по практике выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой практики (с отметкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»)

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

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач 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					
Знает: методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа Знает: способы нахождения источников информации, критического анализа информации на основе системного подхода	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)
	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)
Умеет: применять методики поиска, сбора, обработки информации, системный подход для решения поставленных задач и осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из актуальных российских и зарубежных источников. Умеет: формулировать цели поиска и анализа информации; - выбирать источники информации; - использовать информационно - коммуникационные технологии для поиска информации	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)

Владеет: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач Владеет: основами поиска, критического анализа и синтеза информации; - современными источниками информации; - сущностью системного подхода для решения поставленных задач	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

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

ИД1_{УК-4} — Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами с учетом информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач

ИД2_{УК-4} — Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения

Знает: социокультурные и языковые различия в странах изучаемого языка и России; закономерности функционирования изучаемого иностранного языка, его функциональные разновидности, речевые клише делового стиля общения, вербальные и невербальные средства межличностного и делового взаимодействия. Знает: активный лексический минимум общенаучной; средства и способы перевода профессиональных текстов; систему основных языковых яв-	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)
	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Оформление необходимой информации по практике на высоком профессиональном уровне	Отлично	Освоена (повышенный)
			Качественное оформление необходимой информации по практике	Хорошо	Освоена (повышенный)
			Достаточный уровень оформления необходимой информации	Удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Отсутствие необходимой информации	Неудовлетворительно	не освоена (недостаточный)

лений в деловой переписке и особенности стилистики и оформления официальных и неофициальных писем; набор речевых клише для выражения различных коммуникативных намерений при диалогическом общении для осуществления успешной академической коммуникации.					
Умеет: выбирать коммуникативно-приемлемый стиль делового общения и грамотно оперировать лексико-грамматическим материалом, в том числе формулами делового речевого этикета; анализировать и отбирать иноязычную информацию с целью решения стандартных коммуникативных задач. Умеет: воспринимать, анализировать и устно обобщать основное содержание текстов по профилю подготовки бакалавров; ориентироваться в структуре делового письма, извлекать основную информацию из текста деловой корреспонденции, оформлять согласно существующей норме деловую корреспонденцию; слушать и понимать суть идей собеседников	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)
Владеет навыками выражения коммуникативных намерений вербальными и невербальными средствами в процессе межличностного и делового общения с партне-	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

рами; применения информационно-коммуникационных технологий в процессе поиска информации, необходимой для успешной коммуникации. Владеет навыками оформления и представления результатов перевода профессиональных текстов с иностранного языка на государственный с учетом их языковых особенностей; ведения деловой переписки с учетом особенностей стилистики различных видов писем и социокультурных и языковых различий; логически верно и аргументировано строить монологическую и диалогическую речь в условиях академической коммуникации.					
---	--	--	--	--	--

ПКв-4 - Способен организовывать производство продукции питания и оценивать экономическую эффективность

ИД1_{ПКв-4} – Организует технологические процессы переработки с/х сырья для производства продукции питания различного назначения

ИД2_{ПКв-4} – Способен организовать питание с учетом индивидуальных потребностей человека

Знает: принципы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения для производства продукции питания; принципы организации технологических процессов переработки с/х сырья, методику расчета производственных мощностей, подбора и размещения основного технологического оборудования, методику	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)
	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)

подготовки компоновочных решений для технологических линий Знает методы определения потребности в материальных ресурсах и показатели эффективности использования					
Умеет: организовать технологические процессы переработки с/х сырья растительного и животного происхождения применять принципы организации технологических процессов переработки с/х сырья, методику расчета производственных мощностей, подбора и размещения основного технологического оборудования, методику подготовки компоновочных решений для технологических линий Умеет: определять потребность в материальных ресурсах (сельскохозяйственного сырья) для производства продукции питания	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)
Владеет способностью организовывать производство продукции питания на основе процессов переработки с/х сырья основными принципами организации технологических процессов переработки с/х сырья, методикой расчета	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

производственных мощностей, подбора и размещения основного технологического оборудования, методикой подготовки компоновочных решений для технологических линий Владеет навыками осуществления анализа и оценки эффективности использования материальных ресурсов для производства продукции питания Владеет способностью организовывать производство продукции питания на основе процессов переработки с/х сырья основными принципами организации технологических процессов переработки с/х сырья, методикой расчета производственных мощностей, подбора и размещения основного технологического оборудования, методикой подготовки компоновочных решений для технологических линий Владеет навыками осуществления анализа и оценки эффективности использования материальных ресурсов для производства продукции питания					
ПКв-5. Способен разрабатывать инновационные технологии производства продукции питания ИД1_{ПКв-5} – Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области разработки инновационных технологий производства продукции питания различного назначения ИД2_{ПКв-5} – Способен участвовать в проведении научных исследований, обобщении и анализе их результатов, составлении обзоров, отчетов					

Знает: Инновационные основы технологических процессов переработки с/х сырья в производстве продукции питания различного назначения; Знает: перспективы развития отечественного и зарубежного опыта их использования; основы составления научных отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции питания различного назначения	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)
	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)
Умеет: обосновывать режимы технологических процессов переработки с/х сырья в производстве инновационной продукции питания различного назначения; Умеет: работать с информацией, учитывает отечественный и зарубежный опыт применения ПиБАД при составлении научных отчетов, рефератов по внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции питания различного назначения	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)
Владеет: навыками разработки технологических режимов и рецептур продукции питания различного назначения; навыками составления научных отчетов, рефератов по внедрению и применению ин-	Собеседование (дискуссия, защита отчета)	Содержание раздела отчета	Содержание отчёта по практике соответствует теме	Зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Содержание отчёта по практике не соответствует теме	Не зачтено	Не освоена (недостаточный)

новационных технологий для
повышения эффективности
технологических процессов
производства продукции пита-
ния различного назначения