

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технологии хранения и переработки продукции растениеводства

бакалавр

очная

2025

## 1. Общие положения

Программа практики Учебной предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки выпускников высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Перечень нормативных документов, в соответствии с которыми составлена программа производственной практики:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;

- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 года № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 года № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

- Профессиональный стандарт

- Положение об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ;

- Положение о программе практики и фонде оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Она организуется на базе Университета или по заявлению обучающегося о прохождении производственной практики он направляется только в те организации, в которых созданы специальные условия для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Цель прохождения практики «Ознакомительная практика»:

«Ознакомительная» получение профессиональных умений навыков (опыта) в области технологии бродильных производств и виноделия для бакалавриата и требованиями профессиональных стандартов (-Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 октября 2019 г. № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 01 июня 2020 г., регистрационный № 58531), направленные на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся, овладение практическими умениями и навыками, приобретение компетенций в профессиональной деятельности.

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Обобщенные трудовые функции	Профессиональные задачи, для решения которых требуется данная компетенция. Виды практической работы студента
Код компетенции	Код и содержание индикатора компетенции		
ПК-3	ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	

ПК-3	ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	
ПК-3	ПК-3.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	

## 2. Вид практики, способ и форма её проведения

Вид практики: Учебная

Тип практики:

Способ проведения практики:

Форма проведения практики: дискретно

## 3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики, соотнесенный с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по практике
ОПК-2	ОПК-2.3 Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	<p><b>знает</b>  фундаментальные законы физики, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, биохимии и пищевой химии;  – физико-химические, биохимические, микробиологические и теплофизические процессы, протекающие при производстве продуктов питания из растительного сырья;  – методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>умеет</b>  применять базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>владеет навыками</b>  методами исследований естественных наук</p>

		для решения профессиональных задач в области хранения и переработки растительного сырья
ПК-3	ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p><b>знает</b> назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>умеет</b> подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования, исходя из заданной производственной программы и технических характеристик оборудования</p> <p><b>владеет навыками</b> прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК-3	ПК-3.2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	<p><b>знает</b> Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>умеет</b> Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>владеет навыками</b> Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК-3	ПК-3.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p><b>знает</b> Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>умеет</b> Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>владеет навыками</b></p>

		методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
УК-1	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	<b>знает</b> методы системного анализа и декомпозиции задач (выделение цели, условий, ограничений, ресурсов) <b>умеет</b> выделять в поставленной задаче ключевые элементы (сырьё, оборудование, режимы, показатели качества, нормативы) <b>владеет навыками</b> навыками декомпозиции профессиональной задачи на составляющие (технологические, экономические, экологические)
УК-1	УК-1.2 Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	<b>знает</b> критерии достоверности информации (актуальность, авторитетность источника, проверяемость, полнота, непротиворечивость) <b>умеет</b> оценивать поступающую информацию (экспериментальные данные, показания приборов, нормативные документы, отчёты) на предмет достоверности, выявлять противоречия; <b>владеет навыками</b> навыками критической оценки информации и источников её происхождения в профессиональной сфере
УК-1	УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач	<b>знает</b> основные принципы системного подхода (целостность, иерархичность, взаимосвязь элементов, множественность описания, эмерджентность) <b>умеет</b> рассматривать технологическую задачу (например, снижение потерь зерна при хранении) как систему взаимосвязанных элементов: сырьё → оборудование → режимы → персонал → экономика → внешняя среда <b>владеет навыками</b> навыками построения структурных схем технологических систем (линия переработки → цех → предприятие → отрасль)
УК-11	УК-11.2 Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к	<b>знает</b> юридическое определение экстремизма (ст. 1 Федерального закона «О противодействии экстремистской деятельности») как

	<p>ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p>	<p>деятельности по насильственному изменению основ конституционного строя, возбуждению социальной, расовой, национальной или религиозной розни, пропаганде исключительности по различным признакам</p> <p><b>умеет</b></p> <p>распознавать в профессиональной среде признаки экстремистской и террористической активности: появление листовок, граффити, наклеек экстремистского содержания на территории предприятия; попытки проникновения посторонних в охраняемые зоны; оставленные без присмотра предметы (сумки, коробки, свёртки) в цехах, складах, лабораториях, вентиляционных шахтах</p> <p><b>владеет навыками</b></p> <p>навыками визуального и инструментального контроля состояния антитеррористической защищённости объектов пищевого предприятия (проверка целостности ограждений,</p>
УК-4	<p>УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p>	<p><b>знает</b></p> <p>нормы современного русского литературного языка (орфоэпические, лексические, грамматические, синтаксические) применительно к устной и письменной деловой речи</p> <p><b>умеет</b></p> <p>составлять чёткие, грамотные и однозначные письменные документы по результатам производственной деятельности (акт отбора проб, журнал контроля, отчёт по практике)</p> <p><b>владеет навыками</b></p> <p>навыками составления и оформления технологической документации (технологические инструкции, регламенты, карты контроля) на государственном языке</p>
УК-4	<p>УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке</p>	<p><b>знает</b></p> <p>основные лексико-грамматические, стилистические и орфографические нормы письменной речи, принятые в профессиональной среде на иностранном языке</p> <p><b>умеет</b></p> <p>вести деловую переписку на иностранном языке с учётом стилистики и норм речевого этикета, используя языковые клише и средства логической связи текста</p> <p><b>владеет навыками</b></p> <p>навыками делового общения в профессиональной среде на иностранном языке (ведение диалога, поддержание</p>

		беседы, участие в совещаниях и переговорах)
УК-5	УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	<b>знает</b> основные категории межкультурной коммуникации (культурные ценности, традиции, стереотипы, этноцентризм, культурный релятивизм) <b>умеет</b> выстраивать уважительные и бесконфликтные рабочие отношения с коллегами разных национальностей, вероисповеданий, возрастов и социальных групп на пищевом предприятии <b>владеет навыками</b> навыками толерантного поведения в многонациональном производственном коллективе (цех, склад, лаборатория)
УК-5	УК-5.2 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	<b>знает</b> основные источники информации о культурных особенностях различных социальных групп (этнографическая, социологическая, историческая литература; отраслевые маркетинговые обзоры; корпоративные HR-политики; данные переписей населения; этнокультурные интернет-порталы) <b>умеет</b> осуществлять целенаправленный поиск информации о культурных особенностях, пищевых традициях и ограничениях разных социальных групп в открытых источниках (научные статьи, этнографические описания, конфессиональные предписания, отраслевые обзоры), а также в ходе непосредственного общения с представителями групп <b>владеет навыками</b> навыками поиска и верификации информации о культурных, религиозных и социальных особенностях различных групп с использованием библиотечных и электронных ресурсов
УК-5	УК-5.3 Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира	<b>знает</b> основные этапы исторического развития России (ключевые события, периоды, социальные и культурные трансформации) в их связи с мировой историей, особенно в аспектах, касающихся аграрной сферы, пищевых производств, торговли продовольствием <b>умеет</b> увязывать знание исторических этапов развития России с современными технологическими задачами (например,

		использовать опыт восстановления сельского хозяйства после войн для повышения устойчивости производства) <b>владеет навыками</b> навыками уважительного диалога о традиционных технологиях переработки растительного сырья, признания их ценности как части нематериального культурного наследия
УК-5	УК-5.4 Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	<b>знает</b> основные ценностные ориентиры в современном обществе (справедливость, честность, патриотизм, толерантность, ответственность, солидарность, уважение к правам человека, экологическая этика) <b>умеет</b> осознанно формулировать и отстаивать свою гражданскую позицию применительно к конкретным производственным ситуациям (отказ от небезопасного сырья, защита интересов потребителей, участие в продовольственной помощи населению) <b>владеет навыками</b> навыками саморефлексии и осознанного выбора ценностных приоритетов в учебной, проектной и производственной деятельности
УК-7	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	<b>знает</b> нормативы физической подготовленности, необходимые для успешного выполнения профессиональных задач в сфере хранения и переработки растительного сырья (выносливость для длительного нахождения на ногах, координация для работы с движущимися механизмами, способность поднимать и перемещать грузы массой до 15–25 кг, устойчивость к статическим нагрузкам) <b>умеет</b> планировать и выполнять индивидуальную программу физической активности с учётом специфики своей трудовой деятельности (например, комплекс упражнений для укрепления спины и ног при работе стоя, утренняя гимнастика, плавание) <b>владеет навыками</b> навыками поддержания физической формы (базовые упражнения на силу, выносливость, гибкость, координацию), достаточной для выполнения профессиональных действий: подъём мешков, перемещение тары, длительное пребывание на ногах, работа в

		ограниченном пространстве
УК-8	УК-8.2 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	<p><b>знает</b> перечень физических (движущиеся механизмы, повышенные температура, влажность, запыленность и загазованность воздуха, шум, вибрация), химических (оксиды азота, углерода, диоксид углерода, дезинфектанты) и биологических (микроорганизмы, плесневые грибы, грызуны) опасных и вредных факторов, характерных для предприятий по хранению и переработке растительного сырья</p> <p><b>умеет</b> идентифицировать потенциальные источники опасности на каждом этапе технологического процесса (приёмка, очистка, сушка, измельчение, хранение, транспортировка), определять критические зоны с повышенным риском образования пылевоздушных смесей (нории, силосы, конвейеры, аспирационные системы) и самосогревания сырья</p> <p><b>владеет навыками</b> навыками выявления, анализа и ранжирования опасных и вредных факторов производственной среды с использованием методов контроля (замеры запылённости, загазованности, шума, вибрации, оценка травмобезопасности рабочих мест)</p>
УК-8	УК-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь.	<p><b>знает</b> классификацию и основные поражающие факторы чрезвычайных ситуаций (ЧС) природного (пожар в степи, наводнение, землетрясение, ураган) и техногенного характера (взрыв пылевоздушной смеси, пожар на складе, обрушение силосов, утечка аммиака из холодильных установок, разрыв трубопроводов с химикатами) на объектах хранения и переработки растительного сырья</p> <p><b>умеет</b> проводить групповой и индивидуальный инструктаж (беседу) с разъяснением правил поведения при ЧС: адаптировать общие правила к конкретному производственному объекту (например, как эвакуироваться из элеватора при пожаре, куда идти при загазованности подсилосного помещения), использовать наглядные материалы (схемы эвакуации, памятки, видеоинструкции)</p> <p><b>владеет навыками</b> навыками проведения вводного и целевого инструктажей по действиям в ЧС (разработка текста инструкции, проведение занятий с манекенами, оценка усвоения)</p>

УК-9	УК-9.1 Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	<b>знает</b> определение инклюзивной компетентности как интегративного личностного образования, обеспечивающего эффективное взаимодействие с людьми с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидностью <b>умеет</b> оперировать понятийным аппаратом инклюзивной компетентности при анализе ситуаций в социальной и профессиональной среде (например, объяснить коллегам, почему важно адаптировать коммуникацию под особенности собеседника) <b>владеет навыками</b> навыками толерантного и этически безупречного общения с лицами с ОВЗ в условиях профессиональной деятельности (приём на работу, инструктаж, совместное выполнение производственных заданий)
------	--	--

#### 4. Место практики в структуре ОП ВО

Ознакомительная практика является типом Учебная практики и относится к обязательной части программы Блока 2 «Практики».

Практика проводится в 2 семестре(-ах).

Приобретение студентами в ходе Учебная практики индикаторов компетенций обеспечивается ранее изученными дисциплинами учебного плана:

и создает условия для успешного изучения последующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Проектная работа

Управление качеством и безопасностью пищевой продукции

Научно-исследовательская работа

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

Добавки и улучшители в производстве продуктов питания из растительного сырья

Биохимия

Пищевая химия

Санитария и гигиена на предприятиях по хранению и переработке продукции растениеводства

Пищевая микробиология

НИР по специальности

Введение в технологию продуктов питания

Химия отрасли

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья

Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли

Производственный контроль на предприятиях отрасли

Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности

Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

Технологическая практика

Проектно-технологическая практика

Транспортировка сельскохозяйственного сырья и продукции

Аналитическая химия и физико-химические методы исследования

Физическая и коллоидная химия

Электротехника и электроника

Тепло- и хладотехника  
 Философия  
 Менеджмент  
 Проектная деятельность  
 Правоведение и гражданская позиция  
 Биотехнологические основы переработки продукции растениеводства  
 Технология хранения продукции растениеводства  
 Технология производства алкогольных и безалкогольных напитков  
 Технология переработки растительного сырья  
 Маркировка и упаковка с.-х. сырья и продуктов его переработки  
 Товароведение продуктов переработки из растительного сырья  
 Основы растениеводства  
 Функциональные продукты питания из растительного сырья  
 Основы глубокой переработки растительного сырья  
 Проектирование и оборудование технологических объектов  
 Процессы и аппараты пищевых производств  
 Технологическое оборудование  
 Промышленное строительство и инженерное оборудование  
 Программирование урожаев плодово-ягодных культур  
 Основы программирования в садоводстве  
 Организация и управление качеством продуктов питания из растительного сырья  
 Производство пищевых концентратов

### 5. Структура и содержание Учебной практики

Общая трудоемкость практики составляет 4 зет, в том числе в виде практической подготовки 56 часов;

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Учебная практика проводится 0 нед.

Конкретные сроки начала и окончания производственной практики определяются календарным графиком учебного процесса.

Форма контроля зачет.

#### 5.1. Содержание практики

№	Этапы практики	Описание содержания этапов	Трудоемкость (в часах), включая самостоятельную работу обучающихся	Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код индикаторов достижения компетенций
1.	1 раздел. Подготовительный этап		2		УК-1

	2 раздел. Ознакомительно-аналитический этап	<p>Изучение и анализ свойства сельскохозяйственного сырья конкретного региона, влияющие на оптимизацию производственных процессов и качество выпуска основных видов продукции, используя научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта. Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции данного предприятия с использованием анализа публикаций в профессиональной периодике по вопросу рынка выпускаемой продукции передовыми отечественными и зарубежными предприятиями отрасли. Ознакомление с общезаводским хозяйством и вспомогательными цехами предприятий, ресурсосбережением, и эффективностью процессов производства с использованием анализа публикаций и посещений передовых отечественных и зарубежных предприятий отрасли (экскурсии). Ознакомление со структурой и функциями лаборатории ТХМК, способностью определять и анализировать свойства сырья, качество готовой продукции, используя научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (экскурсии). Ознакомление с мероприятиями по охране природы при осуществлении подбора сортов сельскохозяйственных культур для конкретных условий региона, используя анализ научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования. Изучение структура и функции службы охраны труда, противопожарной безопасности и производственной санитарии. Ознакомление с организацией научно-исследовательской работы, используя в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья и анализ научно-технической информации, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования.</p> <p>Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике</p>	102		УК-1, УК-5, УК-9, УК-4, УК-11, ПК-3, ОПК-2, УК-7, УК-8
--	---	---	-----	--	--

3.	3 раздел. Отчетный этап	Обработка и анализ полученной информации. Обобщение и оформление собранных материалов в виде отчета по практике. Выводы и предложения. Подготовка доклада (презентации). Защита результатов практики Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	40	УК-1, УК-5, УК-9, УК-4, УК-11, ПК-3, ОПК-2, УК-7, УК-8
	Итого		142	

## **5.2. Организация и порядок Учебной практики, в том числе в виде практической подготовки**

Организация практики на всех этапах должна быть направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения бакалаврами/магистрантами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью

Общий порядок организации практики определяется Положением об организации и проведении практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (бакалавриата, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

Методическое руководство практикой осуществляется кафедрой Кафедра садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного. Практика проводится в профильных организациях, на предприятиях отрасли г. Ставрополя или в СтГАУ

### 1 этап Подготовительный этап

Студенты проходят инструктаж по вопросам охраны труда, пожарной безопасности;

### 2 этап Основной этап

Расписывается содержание практики по дням (что делают, как делают, форму текущего контроля).

### 3 этап Отчетный этап

Проводится обработка и анализ полученной информации; подготовка к зачету подготовка отчета по практике (если он предусмотрен программой).

## **6. Формы отчетности по практике**

Основными формами отчетности по практике устанавливается дневник практики (Приложение 3) и письменный отчет (образец оформления титульного листа отчета по практике представлен в приложение 4).

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания в организации или на производстве. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике. При его отсутствии практика не засчитывается.

В дневнике фиксируются:

- данные студента (фамилия, имя, отчество, место обучения с полным названием факультета, кафедры, направления подготовки, курса и группы);
- название практики, период ее прохождения;
- информация о месте практики (название организации, контактные данные);
- руководитель практики от организации и вуза;
- основная часть, представленная в виде таблицы (дата выполнения, перечень выполненных заданий, в течение каждого дня, заметки руководителя).

Отчет по практике - это аналитическая (практическая) работа, которая выполняется обучающимися и является совокупностью полученных результатов самостоятельного исследования, теоретических и практических навыков в период прохождения практики. Он должен содержать сведения о выполненной лично обучающимся работе в период практики, а также краткое описание

структуры и деятельности предприятия (подразделения), учреждения, организации. Структура отчета должна соответствовать содержанию практики.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 4);
- направление на практику, выданное обучающемуся перед практикой с датой прибытия на предприятие, заверенное руководителем предприятия и печатью;
- индивидуальное задание, выданное обучающемуся перед практикой на кафедре;
- оглавление (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (характеристика организации, содержание проделанной практикантом работы в соответствии с целями и задачами программы практики и индивидуальным заданием);
- заключение (на основе представленного материала в основной части отчета подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики на предприятии);
- список используемой литературы (включая нормативные документы, методические указания, должен быть составлен в соответствии с правилами);
- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую обучающийся подбирает и изучает при написании отчета. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).
- отзывы руководителей практики. (Приложение 6).

Титульный лист отчета оформляется по установленной единой форме, приводимой в приложении. Отчет подготавливается на листах формата А 4 в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению курсовых и выпускных квалификационных работ. При подаче отчета на подпись он должен быть сброшюрован или прошит, чтобы исключить выпадение отдельных страниц.

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от Университета одновременно с дневником в течении 3 дней после прибытия с практики. Для оформления отчета студенту выделяется в конце практики 2-3 дня. Содержание отчета определяется программой практики и индивидуальным заданием. Документы оформляются по установленной форме, подписываются непосредственно руководителем практики от предприятия.

Студенты заочной формы обучения представляют отчет о прохождении практики во время сессии, следующий за периодом практики.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике**

### **7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Код индикатора компетенции	Показатели оценивания индикатора компетенции	Контролируемые этапы практики	Оценочное средство
----------------------------	--	-------------------------------	--------------------

УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Подготовительный этап: Постановка цели, формулировка задач, сбор исходных данных и нормативной документации.	Подготовительный этап (анализ задачи): «Проанализируйте ТР ТС 015/2011 и выпишите три ключевых показателя безопасности для партии пшеницы продовольственного назначения. Проранжируйте их по приоритетности в рамках входного контроля, обосновав своё мнение». Это задание напрямую проверяет, как вы работаете с информацией.
УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Основной (аналитический) этап: Выполнение технико-экономических расчетов, работа с оборудованием и документацией, сравнение фактических данных с эталонными.	Основной этап (диагностика ситуации): «В журнале регистрации параметров хранения картофеля вы видите: температура в центре штабеля +15°C, влажность воздуха в хранилище 95%. Сопоставив эти данные с технологической инструкцией, определите потенциальную проблему и предложите план немедленных действий».

УК-1.1	Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	Заключительный этап: Формулировка выводов и предложений по результатам работы.	Заключительный этап (структурирование отчёта): При защите отчёта по практике руководитель может спросить: «Какие из источников информации были для вас главными, а какие — вспомогательными при разработке режима сушки? Почему вы так решили?». Так проверяется умение ранжировать информацию.
УК-1.2	Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Подготовительный этап – анализ априорной информации (литература, ГОСТы, инструкции) на достоверность, выявление устаревших или противоречивых сведений.	Даны три источника информации о режиме сушки зерна (ГОСТ 1974 года, статья в отраслевом журнале за 2024 год, инструкция производителя сушилки). Оцените их достоверность и приоритетность для разработки технологического регламента.

УК-1.2	Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Основной этап – интерпретация реальных данных с предприятия (журналы контроля, показания приборов, лабораторные анализы), проверка их на логическую согласованность, выявление скрытых причин отклонений	При хранении свеклы в кагате температура повысилась до +8°С вместо нормативных +2°С. Лаборант предполагает самосогревание, агроном – позднюю уборку, оператор – засорение вентиляционных каналов. Используя причинно-следственный анализ и данные журнала контроля, определите наиболее вероятную причину.
УК-1.2	Проводит оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающих информации и данных, в том числе с применением философского понятийного аппарата	Заключительный этап – формулировка обоснованных выводов и рекомендаций с опорой на логические умозаключения, защита их перед руководителем.	Объясните с позиции категорий «сущность» и «явление» следующий факт: анализ зерна на содержание клейковины показывает 22% (норма 24%), однако хлебопекарные свойства изделия остаются удовлетворительными. Как вы это интерпретируете ?

УК-1.3	Использует системный подход для решения поставленных задач	Подготовительный Умеет ли студент представить объект практики (предприятие, цех, участок хранения) как систему с выделением входов, выходов, обратных связей; обосновать границы системы.	Построение схемы системы «Представьте процесс хранения картофеля в стационарном хранилище как систему. Выделите входные параметры (качество сырья, температура наружного воздуха), выходные (сохранность, потери), внутренние элементы (вентиляция, загрузка, контроль) и обратные связи. Обоснуйте, какой элемент является самым критическим».
--------	--	--	---

УК-1.3	Использует системный подход для решения поставленных задач	<p>Основной</p> <p>Применяет ли системный подход при анализе конкретной проблемы: выявляет причинно-следственные цепочки, учитывает взаимовлияние параметров (влажность зерна ↔ температура силоса ↔ активность вентиляции ↔ риск самосогревания).</p>	<p>Ситуационная задача на системный анализ «На элеваторе вырос процент дроблёного зерна при разгрузке силосов. Используя системный подход, перечислите все возможные причины (не только механические, но и технологические, человеческие, управленческие). Постройте «дерево причин» и предложите мероприятия на уровне системы (изменение регламента, обучение, модернизация нории)».</p>
--------	--	--	--

УК-1.3	Использует системный подход для решения поставленных задач	<p>Заключительный</p> <p>Может ли синтезировать выводы и предложения как системное решение, учитывающее технологические, экономические и организационные аспекты.</p>	<p>Сравнительный анализ вариантов с системной оценкой</p> <p>«Необходимо выбрать систему хранения яблок на 8 месяцев. Вариант А – обычный холодильник, вариант Б – холодильник с регулируемой газовой средой (РГС).</p> <p>Проведите системную оценку по критериям: качество продукции, потери, капитальные затраты, энергопотребление, требования к квалификации персонала.</p> <p>Выберите оптимальный вариант с учётом долгосрочной стратегии предприятия».</p>
--------	--	---	--

УК-4.1	Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Подготовительный Умение составить план практики, написать заявление, оформить дневник – все документы должны соответствовать нормам государственного языка.	Письменное задание на составление документа «Составьте служебную записку начальнику цеха о необходимости внеплановой очистки зерносушилки. Укажите причины, предполагаемые последствия бездействия и предложите сроки проведения работ. Оформите в соответствии с требованиями делового письма».
УК-4.1	Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Основной Качество ведения рабочей документации (журналы, акты, рапорты); устное общение с персоналом и руководителем (корректность, ясность, соблюдение субординации); умение делать устные сообщения о ходе выполнения заданий.	Устное собеседование (ролевая игра) «Представьте, что вы технолог смены. Проведите оперативную планерку: сообщите бригаде о новом задании (подготовка склада к приёму свеклы). Объясните порядок действий, сроки, меры безопасности. Ответьте на вопросы “подчинённых”. Комиссия оценивает ясность, логичность, корректность и языковую грамотность».

УК-4.1	Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке	Включительный Подготовка письменного отчёта по практике (структура, стиль, грамотность); устная защита отчёта (доклад, ответы на вопросы, аргументация).	Защита отчёта по практике (устный доклад) Студент представляет результаты практики за 5–7 минут. Оценивается: структурированность речи, использование профессиональной терминологии, грамотность формулировок, умение отвечать на вопросы.
УК-4.2	Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Подготовительный Умение проанализировать и перевести техническую и нормативную документацию предприятия на иностранном языке (инструкции к оборудованию, регламенты, паспорта качества). Способность составить резюме (CV) и сопроводительное письмо на иностранном языке.	Письменное задание на ведение деловой переписки Напиши электронное письмо иностранному поставщику оборудования для линии по производству пищевых концентратов. Запросите техническую документацию и уточните сроки поставки. Соблюдайте структуру и стиль официального письма

УК-4.2	Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Основной Практически е навыки ведения деловой переписки с зарубежными партнёрами и поставщиками, участие в переговорах и совещаниях на иностранном языке, подготовка презентационных материалов и отчётов. Качество перевода профессиональных текстов.	Устное собеседование (ролевая игра) Проведите мини-презентацию (3-5 минут) на английском языке по теме: «Технология производства пищевых концентратов из растительного сырья». Ответьте на вопросы иностранных коллег. Оцениваются лексическое разнообразие, грамматическая правильность и фонетическое оформление речи
УК-4.2	Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах не менее чем на одном иностранном языке	Включительный Умение представить и защитить результаты практики на иностранном языке (устный доклад, презентация, ответы на вопросы). Качество оформления отчёта по практике на государственном языке и наличие перевода аннотации на иностранный язык.	Защита отчёта по практике (устный доклад на иностранном языке) Студент представляет результаты практики на иностранном языке за 5-7 минут. Оценивается: содержательность, структурированность, лексико-грамматическое оформление, умение отвечать на вопросы.

УК-5.1	Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	Подготовительный Умение собрать и проанализировать информацию о культурных и национальных особенностях региона прохождения практики (в том числе традиционные способы хранения и переработки растительного сырья, принятые у местного населения).	Аналитическая работа (реферат/эссе) «Подготовьте эссе на тему: “Традиционные способы хранения зерна и овощей у народов вашего региона и их значение для современного технолога”. Проявите уважение к народному опыту, выделите рациональные элементы, которые можно использовать сегодня».
УК-5.1	Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	Основной Реальное поведение студента в коллективе: соблюдение норм уважения к коллегам независимо от их происхождения, веры, возраста; бережное отношение к историческому оборудованию и зданиям (если есть); способность корректно обсуждать традиционные технологии.	Ситуационная задача (кейс) «В вашу смену пришёл новый сотрудник, практикующий мусульманин, который отказывается участвовать в дегустации продуктов, содержащих свиной желатин (используемый как стабилизатор). Ваши действия: как построить общение, не нарушив его религиозных чувств и производственных задач? Предложите решение».

УК-5.1	Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	<p>Включительный</p> <p>Наличие в отчёте по практике раздела (или отдельной работы), посвящённого историческому наследию и культурным традициям в области хранения и переработки продукции растениеводства на конкретном предприятии или в регионе.</p>	<p>Самоанализ (дневник практики)</p> <p>«В дневнике практики опишите 2–3 ситуации, где вам потребовалось проявить толерантность или уважение к культурным особенностям коллег. Проанализируйте своё поведение: что удалось, что можно было сделать лучше».</p>
УК-5.2	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	<p>Подготовительный</p> <p>Умение составить перечень источников информации для изучения культурных особенностей коллектива или потребителей в месте прохождения практики. Качество собранного материала в дневнике практики.</p>	<p>Информационный проект (поиск и анализ)</p> <p>«Проведите исследование: какие диетические ограничения (религиозные, этические, медицинские) характерны для населения вашего региона? Используйте не менее трёх источников (научная статья, опрос представителей групп, материалы профессиональных организаций). Представьте отчёт в виде таблицы: группа → ограничения → возможные учёты в производстве».</p>

УК-5.2	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Основной Как студент использует полученную информацию в реальном взаимодействии: корректирует ли своё общение, предлагает ли учёт культурных традиций в технологических решениях (например, организация линии халяльной продукции), способствует ли созданию доброжелательной атмосферы в бригаде.	Кейс-задача на использование информации «В цехе работает сотрудник, исповедующий индуизм и не употребляющий говядину. Вы планируете корпоративный обед. Как, зная эту информацию, вы организуете питание? Какие ещё культурные особенности (помимо пищи) стоит учесть при общении? Опишите ваши действия».
УК-5.2	Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп	Важнейший Наличие в отчёте по практике раздела об учёте культурных и социальных особенностей при организации технологического процесса и общения. Умение проанализировать свой опыт: что нового узнал, как изменил поведение, какой положительный эффект это дало.	Рефлексивный дневник (самоанализ) «В дневнике практики опишите не менее двух ситуаций, где знание культурных особенностей коллег или клиентов помогло вам избежать недопонимания или улучшить взаимодействие. Какой вывод для своего саморазвития вы сделали?»

<p>УК-5.3</p>	<p>Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира</p>	<p>Подготовительный Изучение студентом истории предприятия (архивные данные, традиции) и культурного контекста региона прохождения практики. Отражение в дневнике личного понимания значимости этого наследия.</p>	<p>Аналитический обзор (реферат/эссе) «Подготовьте эссе на тему: “Отражение этапов развития России в технологиях хранения зерна: от скифских ям-зернохранилищ до современных элеваторов”. Покажите связь исторических событий (коллективизация, война, освоение целины) с развитием зернохранения. Сделайте вывод о необходимости уважения к историческому опыту</p>
---------------	--	--	--

<p>УК-5.3</p>	<p>Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира</p>	<p>Основной Реальное поведение: уважительное отношение к старожителям, ветеранам предприятия, к сохранившимся историческим зданиям и объектам (не наносит ущерба, не допускает вандальных или пренебрежительных действий). Участие в мероприятиях, посвящённых историческим датам (День работника сельского хозяйства, праздник урожая и т.п.).</p>	<p>Проектное задание (музеефикация) «На территории старого мельничного комплекса (п. Белая Калитва) сохранились жернова XIX века. Разработайте концепцию “Уголка истории хлеба” для предприятия. Опишите, как будете презентовать его экскурсантам, какие этические принципы соблюдёте, чтобы не оскорбить чьи-либо религиозные чувства (например, старообрядцев, для которых хлеб символичен)».</p>
---------------	--	---	--

<p>УК-5.3</p>	<p>Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира</p>	<p>Включительный В отчёте по практике представлен раздел об историко-культурных аспектах деятельности предприятия. Самоанализ: как знание истории помогло в работе, какие примеры уважительного поведения были продемонстрированы</p>	<p>невник практики (рефлексия поведения) «Опишите случай из практики, когда ваши действия (или действия других) проявили уважение или неуважение к историческому наследию предприятия (старое оборудование, традиционные рецепты). Проанализируйте, как знание истории России и мировых традиций повлияло на ваше поведение. Какой урок вы извлекли для будущей профессиональной жизни?»</p>
---------------	--	---	--

<p>УК-5.4</p>	<p>Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера</p>	<p>Подготовительный Осознанное формулирование студентом личных и профессиональных ценностей в дневнике практики или эссе. Анализ устава предприятия, кодекса этики (если есть). Выявление возможных этических дилемм в предстоящей работе.</p>	<p>Эссе «Моя гражданская позиция как будущего технолога» «Напишите эссе на тему: “Какие ценности лежат в основе моей профессиональной деятельности в пищевой отрасли? Приведите примеры из учебной практики или личного опыта, когда вы сделали выбор в пользу качества, безопасности или справедливости, несмотря на трудности”».</p>
---------------	---	--	--

<p>УК-5.4</p>	<p>Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера</p>	<p>Основной Конкретные действия и решения студента в ситуациях нравственного выбора: соблюдение технологической дисциплины даже при отсутствии контроля; честное заполнение документации; отказ от действий, которые могут навредить потребителям (даже если это «принято» на предприятии); участие в общественной жизни коллектива. Оценка руководителем практики со стороны предприятия (характеристика).</p>	<p>Кейс (этическая дилемма) «Вы работаете технологом смены. Руководитель просит подписать акт списания сырья, которое на самом деле не было списано (чтобы скрыть недостачу). Ваши действия: а) подписать, чтобы не конфликтовать; б) отказаться и доложить вышестоящему руководству; в) предложить альтернативное решение (например, провести инвентаризацию) . Аргументируйте свой выбор, опираясь на ценности честности, ответственности и правовые нормы. Какова ваша гражданская позиция в этом вопросе?»</p>
---------------	---	---	--

УК-5.4	Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	<p>Включительный</p> <p>Анализ в отчёте ситуаций, где студенту пришлось проявить гражданскую позицию или решать этическую проблему. Обоснование принятых решений. Аргументированные выводы о своей ценностной позиции.</p>	<p>Дневник практики (рефлексия)</p> <p>«Опишите эпизод из практики, когда вам пришлось решать моральную проблему. Как вы её решили? Какую роль сыграли ваши ценностные ориентиры? Что бы вы сделали иначе, оглядываясь назад? Сделайте вывод о своём профессионально-личностном росте».</p>
УК-7.1	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	<p>Подготовительный</p> <p>Прохождение обязательного медицинского осмотра (наличие личной медицинской книжки). Оценка студентом своих физических возможностей и состояния здоровья применительно к задачам практики. Составление индивидуального графика физической активности и режима дня на период практики.</p>	<p>Проектное задание «Мой здоровый рабочий день»</p> <p>«Разработайте для технолога цеха переработки зерна (вариант – для оператора сушилки) план-график здорового рабочего дня (8- часовая смена, работа стоя). Укажите: время для производственной гимнастики, питьевой режим, упражнения для глаз и спины, правила эргономики. Обоснуйте каждый элемент».</p>

<p>УК-7.1</p>	<p>Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p>	<p>Основной Реальное соблюдение норм здорового образа жизни на рабочем месте: отсутствие опозданий из-за «недосыпа», отказ от курения в неположенных местах, выполнение санитарно- гигиенических требований (мытьё рук, сменная обувь, чистая спецодежда). Способность выполнять физические действия (подъём, перемещение), не переутомляясь и без ущерба для здоровья. Отзыв руководителя практики от предприятия о дисциплинированнос ти и ответственности студента.</p>	<p>Ситуационная задача (оценка действий) «Вы замечаете, что ваш напарник пришёл на смену с явными признаками усталости и недосыпа (зевотой, заторможенность ю). Ваши действия: а) сделаете вид, что ничего не замечаете; б) предложите ему кофе; в) посоветуете доложить мастеру и отдохнуть в медпункте, т.к. его состояние опасно для работы с движущимися механизмами. Аргументируйте свой выбор с позиции ответственности за жизнь и здоровье».</p>
---------------	---	--	---

УК-7.1	<p>Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p>	<p>Включительный Анализ в отчёте по практике собственного соблюдения режима труда и отдыха, физической активности. Умение выявить факторы, мешавшие здоровому образу жизни, и предложить способы их устранения в будущем.</p>	<p>Портфолио достижений в области ЗОЖ «Предоставьте справки/значки ГТО (если есть), дипломы соревнований, сертификаты о прохождении курсов “Основы здорового питания”. При их отсутствии – напишите план на год по улучшению своей физической формы и приверженности ЗОЖ».</p>
--------	---	---	--

<p>УК-8.2</p>	<p>Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>Подготовительный Изучение студентом правил внутреннего распорядка, инструкций по охране труда и промышленной безопасности на предприятии. Прохождение вводного инструктажа (в том числе противопожарного) и инструктажа на рабочем месте. Оценка готовности студента к безопасной работе.</p>	<p>Кейс-задача «Оценка риска возникновения ЧС» «Партия семян подсолнечника повышенной влажности (9,5% при норме 7,0%) и с примесью сорной растительности закладывается на хранение в силос на 3 месяца. Температура в силосе +15°C, влажность воздуха в помещении 70%, система вентиляции запускается по графику 2 раза в сутки. Какие специфические риски (в отличие от зерновых культур) возникают при хранении подсолнечника? Оцените вероятность самосогревания и самовозгорания. Составьте план мероприятий по предотвращению ЧС (контроль температуры, влажности, анализ газовой среды). Обоснуйте необходимость усиленного контроля».</p>
---------------	---	--	--

<p>УК-8.2</p>	<p>Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>Основной Реальное соблюдение студентом требований безопасности при выполнении производственных заданий: правильное использование средств индивидуальной защиты (СИЗ), соблюдение правил эксплуатации оборудования и ведения технологических процессов, своевременное выявление и доклад о нарушениях, участие в противопожарных тренировках. Оценка руководителем практики от предприятия.</p>	<p>Ситуационная задача «Действия при ЧС» «Вы — технолог смены. При обходе территории склада напольного хранения зерна вы обнаружили, что сработала система автоматической пожарной сигнализации (задымление в нории, подозрение на загорание пыли). Опишите последовательно ваши действия: эвакуация, тушение первичными средствами, вызов аварийных служб, остановка оборудования. Какие меры вы предпримете для минимизации ущерба и обеспечения безопасности персонала?»</p>
---------------	---	---	---

<p>УК-8.2</p>	<p>Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, создает и поддерживает безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>Включительный Анализ в отчёте по практике выявленных потенциальных угроз (например, повышенная запылённость, неисправности вентиляции, нарушения в хранении сырья) и предложений по их устранению. Предложения по повышению экологической безопасности и устойчивому развитию предприятия (снижение отходов, энергосбережение). Качество заполнения дневника практики.</p>	<p>Проектное задание «Снижение экологической нагрузки» «Разработайте техническое предложение по переработке органических отходов (жом, лузга, шлам) предприятия по переработке подсолнечника (мощность 500 т/сутки). Рассмотрите варианты: компостирование с последующим использованием в качестве удобрения, переработка в биогаз на биогазовой установке, использование в качестве топлива в котельной. Сравните варианты по критериям экологической эффективности, капитальных затрат и экономической целесообразности. Выберите оптимальный для условий конкретного региона».</p>
---------------	---	---	---

<p>УК-8.3</p>	<p>Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь.</p>	<p>Подготовительный Участие студента во вводном инструктаже по охране труда и пожарной безопасности. Изучение схем эвакуации, планов локализации аварий. Умение рассказать о своих действиях в случае ЧС на данном предприятии. Наличие записи в журнале инструктажа.</p>	<p>Составление инструкции (памятки) «Разработайте памятку для работников склада напольного хранения зерна: “Действия при загорании зерновой массы и задымлении”». Включите: порядок эвакуации, использование первичных средств пожаротушения, правила пользования респиратором, номера телефонов экстренных служб».</p>
<p>УК-8.3</p>	<p>Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь.</p>	<p>Основной Проведение студентом беседы или мини-инструктажа для членов бригады (под руководством наставника) по правилам поведения при пожаре, загазованности или другой типичной для данного производства ЧС. Участие в учебной тревоге (эвакуации). Демонстрация готовности оказать первую помощь (например, на симуляционном тренинге). Наблюдение руководителя практики от предприятия и вуза.</p>	<p>Ролевая игра «Инструктаж» «Представьте, что вы – мастер смены. Проведите 5-минутный инструктаж для бригады (студенты-сокурсники) на тему: “Действия при аварийной утечке аммиака из холодильной установки”. Объясните, где взять противогазы, как эвакуироваться, куда звонить. Комиссия оценивает чёткость, полноту, доступность изложения»</p>

УК-8.3	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь.	Включительный Качество отчёта по практике: наличие раздела с анализом готовности предприятия к ЧС, предложений по улучшению инструкций или оснащения аптек, описания случаев (реальных или учебных) оказания помощи. Защита (устный ответ) – демонстрация знаний по оказанию первой помощи на фантоме.	Тестирование Вопросы : 1) Какова оптимальная частота надавливаний при непрямом массаже сердца взрослому человеку? (100-120 в мин). 2) На сколько минут накладывается жгут летом? (не более 60 минут). 3) Что не следует делать при ожоге? (смазывать маслом, жиром, вскрывать пузыри).
УК-9.1	Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	Подготовительный Знание обучающимся нормативно-правовой базы инклюзивного взаимодействия и базовых дефектологических понятий (проверяется при собеседовании, ответах на вопросы руководителя).	Структурированное собеседование / тестирование «В чём сущность компонентной структуры инклюзивной компетентности? Охарактеризуйте мотивационно-ценностный и когнитивный компоненты».

УК-9.1	Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	<p>Основной Реальное поведение студента при взаимодействии с коллегами, клиентами или посетителями практики, имеющими ОВЗ (наблюдение руководителя, отзывы наставника).</p> <p>Способность корректно применять базовые дефектологические знания при решении профессиональных задач (например, при адаптации инструктажа или организации рабочего места).</p>	<p>Кейс-задача (анализ ситуации) «В вашу смену принят сотрудник на инвалидной коляске с сохранным интеллектом и мелкой моторикой. Какие разумные приспособления рабочего места (пульт управления, высота стола, ширина проходов) и взаимодействия с бригадой вы предложите с учётом базовых дефектологических знаний?»</p>
УК-9.1	Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	<p>Включительный Качество самоанализа в дневнике и отчёте по практике (наличие рефлексии собственного инклюзивного поведения). Качество устных ответов и аргументации в ходе защиты отчёта.</p>	<p>Рефлексивный дневник (самоанализ) «Опиши те в дневнике практики ситуацию взаимодействия с человеком, имеющим ОВЗ. Как вы оцениваете свою коммуникацию? Какие компетенции были задействованы? Какой вывод о своей инклюзивной компетентности вы сделали?»</p>

УК-11.2	Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере	Подготовительный Изучение студентом локальных актов предприятия по антитеррористической защищённости, инструкций по действиям при ЧС террористического характера, правил пропускного режима. Фиксация в дневнике практики знания нормативной базы.	Тестирование / экспресс-опрос «Какие формы экстремистской деятельности установлены Федеральным законом “О противодействии экстремистской деятельности”?» Каковы признаки террористического акта (ст. 205 УК РФ)? Каковы сроки лишения свободы за содействие террористической деятельности?»
УК-11.2	Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере	Основной Поведение студента при выполнении производственных заданий: соблюдение пропускного и внутриобъектового режима, бдительность (осмотр рабочих мест, реакция на подозрительные предметы/лиц), отказ от распространения экстремистских материалов и обсуждения соответствующих тем, участие в антитеррористических тренировках. Оценка руководителем практики от предприятия.	Кейс-задача (распознавание признаков) «При обходе склада готовой продукции вы заметили на стене вентиляционной шахты граффити с националистическими лозунгами. На подоконнике — оставленную без присмотра чёрную сумку. Опишите последовательность ваших действий как технолога смены. Какие признаки экстремизма и возможного теракта вы выявили? Куда и в каком порядке следует сообщить?»

УК-11.2	<p>Понимает сущность экстремизма и терроризма как противозаконного действия, проявляет нетерпимое отношение к ним и способен распознавать признаки проявления экстремизма и терроризма в своей профессиональной сфере</p>	<p>Включительный Анализ в отчёте по практике возможных уязвимостей предприятия с точки зрения антитеррористической защищённости (например, свободный доступ посторонних на склад, отсутствие камер на входах). Предложения по повышению уровня безопасности. Качество ответов на защите по вопросам распознавания экстремистской/террористической угрозы в пищевой отрасли.</p>	<p>Практическое задание «Аудит уязвимостей» «Проведите оценку антитеррористической защищённости вашего места практики (цех, склад, лаборатория). Составьте перечень из 5–7 потенциально уязвимых мест (свободный доступ, плохое освещение, отсутствие камер, неохраняемые ворота, отсутствие домофона). Предложите меры по повышению уровня безопасности».</p>
ОПК-2.3	<p>Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</p>	<p>Подготовительный Способность студента объяснить физико-химические и биохимические основы технологических процессов, применяемых на предприятии. Качество анализа нормативно-технической документации (ГОСТы, ТУ, ТР ТС) с точки зрения требований к безопасности продукции.</p>	<p>Тестирование Вопросы по химическому составу растительного сырья, кинетике химических и биохимических реакций, влиянию pH и температуры на активность ферментов, механизмам окисления липидов и т.д.</p>

ОПК-2.3	Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	Основной Умение применять естественнонаучные знания при выполнении производственных заданий: контроль параметров процесса (температура, влажность, рН), отбор проб для лабораторного анализа, интерпретация результатов анализов, корректировка режимов при отклонениях. Оценка руководителем практики от предприятия.	Расчётно-графическая работа «Расчитать тепловой баланс сушилки для овощного сырья с заданной производительностью и начальной влажностью. Обосновать выбор температуры сушки с учётом термолабильности и витаминов и допустимой скорости испарения влаги».
ОПК-2.3	Использует знания в области естественных наук для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции	Включительный Обоснование в отчёте по практике технологических решений с точки зрения физико-химических и биохимических закономерностей. Анализ выявленных отклонений и предложений по совершенствованию процесса на основе естественнонаучных методов исследования.	Практическая работа «Провести определение кислотности растительного масла титриметрическим методом. Объяснить химическую сущность метода, интерпретировать полученный результат с точки зрения окислительной порчи масла. Предложить меры по снижению кислотного числа (температурный режим хранения, введение антиоксидантов)».

ПК-3.1	<p>Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Подготовительный Изучение студентом состава, функций и принципов работы информационных и телекоммуникационных технологий, используемых на автоматизированных технологических линиях предприятия. Ознакомление с эксплуатационной документацией и планами размещения оборудования. Составление плана-графика прохождения практики с выделением задач, связанных с подбором и эксплуатацией оборудования.</p>	<p>Практическое занятие / Кейс-задача «Для цеха по производству подсолнечного масла мощностью 100 т/сутки рассчитайте и подберите основное оборудование (шнековый пресс, экстрактор, сепаратор). Определите производственную мощность линии (в кг/ч) и коэффициент ее загрузки. Обоснуйте выбор с помощью расчета технико-экономической эффективности»</p>
--------	--	--	--

ПК-3.1	<p>Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Основной Выполнение производственных заданий по расчету производственной мощности и загрузки оборудования, определению технологической эффективности его работы. Участие в разработке технологической документации (карт, инструкций) и в проведении регламентных работ по техническому обслуживанию. Способность студента применять методы контроля качества выполнения технологических операций и информационные технологии для сбора, хранения и передачи данных. Оценка и отзыв руководителя практики от предприятия.</p>	<p>Расчетно-графическая работа «Разработайте план размещения оборудования и организацию рабочих мест для линии по производству пищевых концентратов (сухие завтраки) производительностью 500 кг/ч. Выполните расчет потребности в сырье, полуфабрикатах и энергоресурсах. Составьте технологическую карту на выполнение технологических операций»</p>
--------	--	--	---

ПК-3.1	Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Включительный Качество отчета по практике: полнота описания применяемых методов подбора и эксплуатации оборудования, наличие расчетов производственных мощностей, технологической эффективности и материальных затрат. Анализ предложений по совершенствованию организации эксплуатации оборудования. Уровень владения прогрессивными методами подбора и эксплуатации оборудования, проявленный при защите отчета и ответах на вопросы комиссии.	Тестирование Вопросы : 1) По какой формуле рассчитывается производственная мощность непрерывно действующего оборудования? 2) Перечислите основные методы технического обслуживания и ремонта оборудования. 3) Какие показатели характеризуют технологическую эффективность оборудования?
ПК-3.2	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК-3.2	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК-3.2	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья		
ПК-3.3	Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
ПК-3.3	Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		

ПК-3.3	Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
--------	--	--	--

### *Перечень оценочных средств*

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Критерии оценки
Дневник практики	Это специфическая форма письменных работ, позволяющая студенту вести подробную запись своих действий во время прохождения практики; это основной источник сведений о прохождении студентом практики и материал к написанию отчета.	Оценка «ЗАЧТЕНО» – от 55 и более – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики в соответствии с требованиями методических указаний, демонстрирующим высокую степень владения программным материалом производственной практики, хорошо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, ответившим на все дополнительные вопросы. Оценка «НЕ ЗАЧТЕНО» – менее 55 баллов – выставляется студентам, подготовившим дневник и отчет о прохождении практики не в соответствии с требованиями методических указаний, плохо ориентирующимся в особенностях технологий производства продукции на конкретном предприятии, не сумевшим ответить на дополнительные вопросы.
Отчет о прохождении практики	Это специфическая форма письменной работы, позволяющая студенту обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Отчет является основным документом, характеризующим работу студента во время практики. Отчеты по производственной практике готовятся индивидуально. Цель отчета – осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчет о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной студентом работе, а также выводы и рекомендации. Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции, аналитические обзоры и т.п.).	

### **7.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Результаты прохождения практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением по производственной практике зачета.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;
- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;

- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса кафедра организует проведение аттестации результатов прохождения практики. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в течение 2-х недель после её завершения в учебном семестре.

**Примерные варианты индивидуальных заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности:**

**Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов:**

Результаты прохождения практики определяются путем проведения промежуточной аттестации (защита отчета по практике) с использованием балльно-рейтинговой системы, принятой в университете, и выставлением по производственной практике зачета.

Для оценки результатов практики используются следующие критерии:

- количество и качество выполнения практикантами всех предусмотренных программой видов деятельности;

- качество оформления отчетной документации (дневник и отчет по практике), своевременное представление ее на проверку;

- успешность защиты отчета по практике на кафедре.

В соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса кафедра организует проведение аттестации результатов прохождения практики. Промежуточная аттестация обучающихся по практике проводится в течение 2-х недель после её завершения в учебном семестре.

Примерные варианты индивидуальных заданий при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности :

1.Описать структуру предприятий бродильных производств и виноделия;

2.Проанализировать основные виды деятельности предприятий бродильных производств и виноделия;

3.Изучить основные и вспомогательные цеха на

4.Проанализировать различные источники информации по использованию растительного сырья и вспомогательных материалов;

5.Изучить оборудование по переработки растительного сырья;

6.Изучить методы переработки растительного сырья;

7.Изучить технологические этапы производства продукции растениеводства;

8.Изучить основные права и обязанности инженерно -технических работников предприятий ;

9.Изучить ассортимент выпускаемой продукции предприятий ;

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов :

1. На основании каких нормативных документов осуществляется деятельность предприятий пищевой промышленности и отдельных его подразделений?

2. Какие рабочие профессии необходимо знать для предприятий отрасли ?

3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?

4. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?

6. Какие виды растительного сырья используют на данном предприятии для получения готовой продукции?

7. Какие методы исследования растительного сырья применяют в техно- химической лаборатории завода?

8. Какие методы исследования готовой продукции применяют в техно- химической лаборатории завода?

9. Какие методы исследования вспомогательных материалов применяют в техно- химической лаборатории завода?

10. Что входит в ассортимент выпускаемой продукции данного завода?

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

По завершению каждого этапа практики, студенты представляют руководителю практики от кафедры отчет по результатам прохождения практики.

Контроль за выполнением программы практики осуществляется в форме аттестации. Аттестация студента по результатам практики осуществляется при защите отчета на основе оценки степени решения студентом задач практики и отзыва руководителя от базы практики о приобретенных студентом знаниях, умениях и профессиональных навыках.

Обучающийся, не выполнивший программу практики по уважительной причине, проходит практику по индивидуальному плану, в свободное от учебы время. В отдельных случаях практика может быть организована на базе структурных подразделений Университета.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, которая подлежит ликвидации в установленном Университетом порядке.

Академическая задолженность по практикам ликвидируется путем повторного направления на практику обучающегося в свободное от учебных занятий время. По окончании установленного срока, обучающийся, не ликвидировавший академическую задолженность, подлежит отчислению из Университета в порядке, предусмотренном законодательством РФ.

Распределение баллов за этапы прохождения производственной практики согласно балльно-рейтинговой оценке

<b>Критерий</b>	<b>Макси</b>
Ведение дневника (текущий контроль)	30
Содержание отчета по практике	30
Оформление отчета по практике	10
Защита отчета	30
<b>Итого</b>	<b>100</b>

#### **Критерии оценки за ведение (оформление) дневника:**

- 10 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен недостаточно качественный графический материал (без указания единиц измерения, некоторых дат и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник оформлен не аккуратно.

- 20 баллов, если соблюдаются не все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные, но имеются стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

- 30 баллов, если соблюдаются все требования по оформлению дневника практики, представлен качественный графический материал (указания единиц измерения, даты и пр.), отсутствуют грамматические, пунктуационные и стилистические ошибки, дневник аккуратно оформлен.

#### **Критерии оценки за содержание отчета по практике:**

- 10 баллов, если в отчете нет полного соответствия заданию, не правильно выбрана цель и постановка задачи, не прослеживается сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, не очень понятный и удобный стиль изложения изученного материала, практическая ценность работы не установлена.

- 20 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала, однако не имеется практической ценности работы.

- 30 баллов, если прослеживается полное соответствие отчета заданию, выбрана цель и постановка задачи, имеется сбалансированность разделов отчета, правильность деления объема материала по разделам, имеется наличие элементов научной новизны, практическая ценность работы, высокое качество работы ссылочного аппарата, степень самостоятельности работы не ниже

требуемого уровня, понятный и удобный стиль изложения изученного материала.

#### **Критерии оценки за оформление отчета по практике:**

- 5 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета немного не соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

- 10 баллов, если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по производственной практике.

#### **Критерии оценки за защиту отчета по практике:**

- 10 баллов, если содержание отчета по производственной практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по производственной практике.

- 20 баллов, если полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

- 30 баллов, если полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по производственной практике.

По результатам защиты отчета по производственной практике выставляется оценка: «Зачтено» – 55 и более баллов, «Не зачтено» – менее 55 баллов.

Оценка по производственной практике проставляется в зачетную книжку обучающегося и в экзаменационную ведомость.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения производственной практики

### а) основная литература:

Л1.1 Туровец О. Г., Родионова В. Н. Организация производства и управление предприятием [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 506 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=386891>

Л1.2 Соболева С. В., Есякова О. А. Производственный экологический контроль [Электронный ресурс]:лаборатор. практикум для студентов магистратуры по направлению подготовки 18.04.01 «Химическая технология», направленность «Химические технологии защиты окружающей среды», всех форм обучения. - Красноярск: СибГУ им. академика М. Ф. Решетнёва, 2021. - 102 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/195217>

### б) дополнительная литература:

Л2.1 Родионова Л. Я., Ольховатов Е. А., Степовой А. В. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 324 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/212501>

Список литературы верен \_\_\_\_\_ М.В. Обновленская

## Интернет-ресурсы:

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	<a href="http://www.ovine.ru/blog/">http://www.ovine.ru/blog/</a> .	О вине. Компетентно и исчерпывающе
2	<a href="http://www.dominant-trend.ru/">http://www.dominant-trend.ru/</a>	

**9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).**

### 9.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
2. Kaspersky Total Security - Антивирус

### 9.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

Специализированно оборудованная в соответствии с требованиями стандартов учебно-научная лаборатория технологии виноделия и продуктов питания из растительного сырья, а также база профильных организаций и промышленных предприятий отрасли: ЗАО «Ставропольский винно-коньячный завод», ОАО «Ставропольский пивоваренный завод», ООО «ЛВЗ Стрижамент» (г.Ставрополь), ЗАО «Абрау-Дюрсо» (Краснодарский край), ЗАО АПК «Геленджик» (Краснодарский край), ЗАО АФ «Мысхако» (Краснодарский край), ООО АФ «Саук-Дере» (Краснодарский край), ЗАО «Шато ле Гран Восток» (Краснодарский край), ООО «Союз – Вино» (Краснодарский край), ООО «Мильстрим Черноморские вина» (Краснодарский край), АО «Кизлярский коньячный завод» (Дагестан), ООО Ростовский комбинат шампанских вин (г.Ростов-на-Дону).

## **11. Особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

При необходимости программа практики может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в соответствии с требованиями ФГОС.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом их доступности для данных обучающихся и рекомендациями медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программы реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда в соответствии с нозологией.

При направлении инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики университет согласовывает с профильной организацией условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программы реабилитации инвалида. При необходимости для прохождения практик могут создаваться специальные рабочие места в соответствии с характером нозологий, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся – инвалидом трудовых функций.

Обучающемуся с ограниченными возможностями здоровья необходимо написать заявление на имя ректора университета в срок не позднее одного месяца до начала практики. К заявлению прикладываются подтверждающие документы о необходимости подбора места практики с учетом его нозологии. Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья, в случае, когда он способен проходить практику на общих основаниях должен указать в заявлении, что не нуждается в создании определенных условий и подбора специального места прохождения практики.

Кафедра должна не позднее, чем за месяц до начала практики информировать отдел мониторинга, практической подготовки и трудоустройства о необходимости подбора места практики студенту с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с его программой подготовки и индивидуальными особенностями

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.

Программа практики составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

Автор (ы)

\_\_\_\_\_ доц. , ксхн Романенко Е.С.

Рецензенты

\_\_\_\_\_ проф. , дсхн Шутко А.П.

Рабочая программа дисциплины «Ознакомительная практика» рассмотрена на заседании кафедры Кафедра садоводства и переработки растительного сырья им. профессора Н.М. Куренного протокол № 25 от 10.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Романенко Елена Семеновна

Рабочая программа дисциплины «Ознакомительная практика» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета Институт агробиологии и природных ресурсов протокол № 12 от 30.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП \_\_\_\_\_