

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

УТВЕРЖДАЮ

«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Технологии хранения и переработки продукции растениеводства

бакалавр

очная

2025

1. Общие положения

Программа практики Производственной 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 «Технологическая практика»:

Цель прохождения практики «Технологическая» 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-2	ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	
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: Производственная

Тип практики:

Способ проведения практики: выездная

Форма проведения практики: дискретно по видам и периодам проведения практик

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-1	ОПК-1.2 Способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем	<p>знает основные инструменты ИКТ для совместной работы: облачные офисные пакеты (Google Docs, Яндекс.Документы, Microsoft 365), системы управления проектами (Trello, Asana, Bitrix24), мессенджеры, видеоконференции (Zoom, Teams)</p> <p>умеет организовывать и поддерживать цифровую коммуникацию в команде (групповые чаты, видеосовещания, общие календари)</p> <p>владеет навыками навыками работы в облачных сервисах для одновременного редактирования документов разными участниками</p>
ОПК-3	ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	<p>знает основные законы гидравлики (уравнение Бернулли, потери давления) и теплотехники (теплопередача, тепловые балансы)</p> <p>умеет рассчитывать основные параметры инженерных систем (расход жидкости, потери напора, тепловую мощность, КПД)</p> <p>владеет навыками навыками гидравлических и теплотехнических расчётов для типовых процессов (подача жидкости, вентиляция, нагрев/охлаждение)</p>
ОПК-3	ОПК-3.3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	<p>знает устройство, принцип работы и технические характеристики современного оборудования для переработки растительного сырья (дробилки, сушилки, сепараторы, экструдеры, линии розлива)</p> <p>умеет выполнять пусконаладочные операции: включать оборудование по установленной последовательности, выводить на рабочий режим, контролировать показания приборов</p> <p>владеет навыками навыками безопасной эксплуатации оборудования под руководством наставника или самостоятельно (при допуске)</p>

ОПК-5	ОПК-5.2 Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<p>знает методы и средства контроля параметров технологического процесса (температура, влажность, pH, давление, скорость)</p> <p>умеет – проводить входной контроль сырья (зерна, плодов, овощей, маслосемян) на соответствие нормативным документам;</p> <p>владеет навыками – навыками организации системы контроля на участке (входной, операционный, приёмочный);</p>
ПК-2	ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	<p>знает требования нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка</p> <p>умеет организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции</p> <p>владеет навыками приемами по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и потребностями рынка</p>
ПК-3	ПК-3.1 Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>знает назначение, устройство, принцип действия технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>умеет подбирать и планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p>владеет навыками владеть 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>знает основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья (приёмка, очистка, сортировка, измельчение, тепловая обработка, экстракция, ферментация, смешивание, формование, фасовка, стерилизация, сушка и др.</p> <p>умеет применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических</p>

		дисциплин владеет навыками профильными технологическими дисциплинами
ПК-3	ПК-3.3 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	знает требования нормативной документации к качеству продукции и потребности рынка умеет организовывать проведение производственных процессов в соответствии с техническими регламентами, инструкциями для обеспечения качества продукции владеет навыками навыками по обеспечению качества продукции и ее безопасности в соответствии с нормативной документации и потребностями рынка
УК-1	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	знает методы системного анализа и декомпозиции задач (выделение цели, условий, ограничений, ресурсов) умеет выделять в поставленной задаче ключевые элементы (сырьё, оборудование, режимы, показатели качества, нормативы) владеет навыками навыками декомпозиции профессиональной задачи на составляющие (технологические, экономические, экологические)
УК-1	УК-1.3 Использует системный подход для решения поставленных задач	знает основные принципы системного подхода (целостность, иерархичность, взаимосвязь элементов, множественность описания, эмерджентность) умеет рассматривать технологическую задачу (например, снижение потерь зерна при хранении) как систему взаимосвязанных элементов: сырьё → оборудование → режимы → персонал → экономика → внешняя среда владеет навыками навыками построения структурных схем технологических систем (линия переработки → цех → предприятие → отрасль)
УК-2	УК-2.2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	знает основные методы решения типовых профессиональных задач (расчёт режимов, подбор оборудования, планирование работ) умеет сопоставлять возможные способы решения

		задачи по критериям эффективность / законность / ресурсоёмкость владеет навыками навыками сравнительного анализа альтернативных решений в технологических ситуациях
УК-2	УК-2.3 Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	знает критерии оценки результата (технологические параметры, плановые показатели, нормативы качества); – методы контроля выполнения задач (план-факт анализ, контрольные карты, сравнение с нормой); – типовые причины отклонений и возможные корректирующие действия. умеет сопоставлять фактический результат с запланированным (по срокам, качеству, объёму); – выявлять отклонения и анализировать их причины; – при необходимости корректировать способы решения (изменить режим, перераспределить ресурсы, скорректировать график); – документально фиксировать оценку и корректировки. владеет навыками – навыками план-факт анализа в зоне своей ответственности (участок, смена, операция); – методологией принятия корректирующих решений в ограниченное время; – приёмами ведения операционной документации (журналы, акты, листы корректировки).
УК-3	УК-3.1 Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	знает – типовые роли в технологической команде (технолог, лаборант, оператор, механик, мастер) и их зоны ответственности умеет осознанно выбирать свою роль в конкретной производственной ситуации (исполнитель, координатор, контролер, помощник) владеет навыками навыками самопозиционирования в производственной бригаде (на практике или в учебной группе)
УК-3	УК-3.2 Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей	знает основные современные технологии коммуникации, включая инструменты для организации командной работы (системы контроля версий, инструменты для

		<p>управления проектами, мессенджеры, сервисы видеоконференцсвязи, облачные хранилища)</p> <p>умеет</p> <p>использовать различные типы коммуникации (в том числе в виртуальной среде) для обеспечения эффективного взаимодействия участников команды для достижения общих целей</p> <p>владеет навыками</p> <p>навыками использования различных цифровых средств для организации эффективного командного взаимодействия в профессиональной сфере (проведение онлайн-совещаний, ведение групповых чатов, совместное редактирование документов в облачных сервисах, постановка задач через системы управления проектами)</p>
УК-4	<p>УК-4.1 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке</p>	<p>знает</p> <p>нормы современного русского литературного языка (орфоэпические, лексические, грамматические, синтаксические) применительно к устной и письменной деловой речи</p> <p>умеет</p> <p>составлять чёткие, грамотные и однозначные письменные документы по результатам производственной деятельности (акт отбора проб, журнал контроля, отчёт по практике)</p> <p>владеет навыками</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>знает</p> <p>основные лексико-грамматические, стилистические и орфографические нормы письменной речи, принятые в профессиональной среде на иностранном языке</p> <p>умеет</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>владеет навыками</p> <p>навыками делового общения в профессиональной среде на иностранном языке (ведение диалога, поддержание беседы, участие в совещаниях и переговорах)</p>
УК-5	<p>УК-5.1 Демонстрирует толерантное восприятие</p>	<p>знает</p>

	социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям	основные категории межкультурной коммуникации (культурные ценности, традиции, стереотипы, этноцентризм, культурный релятивизм) умеет выстраивать уважительные и бесконфликтные рабочие отношения с коллегами разных национальностей, вероисповеданий, возрастов и социальных групп на пищевом предприятии владеет навыками навыками толерантного поведения в многонациональном производственном коллективе (цех, склад, лаборатория)
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	знает историю России в контексте мировой истории и 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 умеет увязывать знание исторических этапов развития России с современными технологическими задачами (например, использовать опыт восстановления сельского хозяйства после войн для повышения устойчивости производства) владеет навыками навыками уважительного диалога о традиционных технологиях переработки растительного сырья, признания их ценности как части нематериального культурного наследия
УК-6	УК-6.2 Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни	знает основы планирования профессиональной траектории с учётом отраслевых особенностей (производство продуктов питания из растительного сырья) и требований рынка труда, включая перспективные направления развития (цифровизация, «зелёные» технологии, импортозамещение) умеет планировать траекторию своего профессионального развития с учётом конкретных условий предприятия, личных ресурсов и временных перспектив владеет навыками навыками определения реалистических целей профессионального роста с учётом личных возможностей и этапов карьеры; – приёмами учёта условий, средств и

		временной перспективы для планирования долгосрочных целей деятельности
УК-7	УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	<p>знает 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)</p> <p>умеет 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)</p> <p>владеет навыками 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</p>
УК-8	УК-8.1 Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	<p>знает классификацию опасных и вредных факторов (физические, химические, биологические, психофизиологические) для предприятий по хранению и переработке растительного сырья</p> <p>умеет выявлять опасные зоны и факторы на каждом этапе технологического процесса (приёмка, очистка, сушка, измельчение, фасовка)</p> <p>владеет навыками навыками идентификации и оценки профессиональных рисков на рабочем месте</p>
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	<p>знает 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,</p>

	<p>чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>характерных для предприятий по хранению и переработке растительного сырья</p> <p>умеет 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>владеет навыками 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	<p>УК-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь.</p>	<p>знает 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>умеет 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>владеет навыками навыками создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>
УК-9	<p>УК-9.1 Оперировать понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых</p>	<p>знает определение инклюзивной компетентности как интегративного личностного образования, обеспечивающего эффективное взаимодействие с людьми с ограниченными возможностями здоровья</p>

	дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах	(ОВЗ) и инвалидностью умеет оперировать понятийным аппаратом инклюзивной компетентности при анализе ситуаций в социальной и профессиональной среде (например, объяснить коллегам, почему важно адаптировать коммуникацию под особенности собеседника) владеет навыками 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

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

Практика проводится в 3, 4 семестре(-ах).

Приобретение студентами в ходе Производственная 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

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

Пищевая химия

Пищевая микробиология

НИР по специальности

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

Проектно-технологическая практика

Транспортировка сельскохозяйственного сырья и продукции

Технологическое предпринимательство

Философия

Менеджмент

Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья

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

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 Производственной практики

Общая трудоемкость практики составляет 8 зет, в том числе в виде практической подготовки 112 часов;

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья Производственная 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. Установочное собрание по организации и содержанию практики	выполнение содержания практики Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	144		ПК-2, ПК-3, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9
2.	2 раздел. установочная лекция	выполнение содержания практики Запись в дневнике практики и анализ в отчете по практике	144		ПК-2, ПК-3, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9
	Итого		284		

5.2. Организация и порядок Производственной 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

По завершении установочной лекции каждому студенту на период практики выдается рабочий график (план) проведения практики (Приложение 2), индивидуальное задание (Приложение 3) и методические рекомендации по прохождению и написанию отчета по производственной практике по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Этапы прохождения практики.

Вначале практики студент знакомится с целями, сферой деятельности, историей развития, видами деятельности, организационной структурой предприятия, на котором он проходит практику. Затем осуществляет анализ.

Следующим этапом практики является разработка.

В период прохождения практики обучающийся обязан:

- изучить программу практики, получить индивидуальное задание и рекомендации руководителя практики от кафедры о методике прохождения практики;
- ознакомить руководителя практики от профильной организации или предприятия отрасли с настоящей программой;
- полностью выполнить задания, предусмотренные программой;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и техники безопасности по месту прохождения практики;
- заполнять дневник практики с изложением проделанной работы и представлять его руководителю от базы практики для подписи;
- представить руководителю практики от кафедры отчет о выполнении всех заданий с приложением составленных им лично документов;
- представить общую характеристику предприятия, провести маркетинговое исследование, давая обобщенные результаты по перспективам развития предприятия туристской индустрии;
- разработать эффективную стратегию развития предприятия туристской индустрии и дать рекомендации по организации туристской деятельности на региональном уровне.

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-1.3	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>Включительный</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). Проведите системную оценку по критериям: качество продукции, потери, капитальные затраты, энергопотребление, требования к квалификации персонала. Выберите оптимальный вариант с учётом долгосрочной стратегии предприятия».</p>
УК-2.2	Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	<p>Подготовительный:</p> <p>Осознание и обоснование выбранного подхода к выполнению заданий практики, его соответствие поставленным целям и нормативным требованиям.</p>	<p>Собеседование на знание правовых норм (ТР ТС 015/2011, 021/2011), методов оптимизации, типовых ограничений.</p>

УК-2.2	Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Основной: Принятие обоснованных решений в ходе выполнения конкретных производственных задач, демонстрация умения выбирать наиболее эффективный способ действия в рабочей ситуации. Это показывает способность к самоорганизации и осознанному профессиональному поведению	Производственная задача: «Из предложенных вариантов (сушка в шахтной сушилке vs. аэродинамическая) выберите оптимальный. Аргументируйте решение с учётом влажности зерна, энергозатрат и срочности».
УК-2.2	Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Заключительный: Аргументированное обоснование в отчёте и на защите практики выбранных решений, демонстрация способности анализировать альтернативы и доказывать правильность своего выбора.	Ситуационный кейс: «Поступило влажное зерно (21%), но по плану через 3 дня его нужно отгрузить. Что вы выберете: а) обработать его в сушилке с щадящим режимом; б) смешать с сухим зерном; в) пустить сразу, скорректировав производственный процесс? Обоснуйте выбор с учётом всех факторов (качество, затраты, сроки)».

УК-2.3	Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Подготовительный Знание плановых показателей и критериев оценки для выполняемых работ на практике.	итуационная задача «Вы – технолог смены. План – переработать 50 т зерна за смену, фактически переработано 42 т. Проведите анализ: в чём возможные причины (влажность, поломка, нехватка персонала)? Предложите корректирующие действия (увеличить скорость подачи? вызвать механика? изменить график?). Какие корректировки вы внесёте в завтрашнюю смену?»
УК-2.3	Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Основной Умение студента самостоятельно оценить свой результат (например, выполнил ли сменное задание, достиг ли нужного качества) и при необходимости скорректировать действия (доложить мастеру, изменить подход).	Практическое задание (самооценка) «После выполнения лабораторной работы по определению клейковины сравните свой результат с эталонным. Оцените расхождение. Если оно превышает допустимое, опишите, какие ошибки вы могли допустить (методика, приборы, проба), и как их исправить в следующий раз».

УК-2.3	Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Включительный В отчёте – самоанализ: что удалось, где были отклонения, какие корректирующие меры приняты. На защите – аргументация своей оценки.	Кейс «На вашем участке произошло самосогревание зерна. Ваши первоначальные меры не дали эффекта – температура продолжает расти. Оцените ситуацию (почему не сработало?), скорректируйте способ решения. Запишите в журнал предложения».
УК-3.1	Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат	Подготовительный Осознание студентом своей роли в предстоящей работе на практике, знакомство с командными нормами предприятия.	Ситуационная задача «Вы – технолог смены. Ваш оператор работает медленно, но очень тщательно. Оператор из соседней смены жалуется на задержку. Ваши действия: а) поменять оператора; б) объяснить соседней смене особенности стиля работы; в) перераспределить задачи, чтобы использовать его дотошность на контроле качества, а скорость – на другом участке. Какую роль вы выберете в этой ситуации?»

УК-3.1	<p>Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p>	<p>Основной Реальное поведение студента в коллективе: способность вписаться в бригаду, предлагать помощь, подчиняться распоряжениям, брать на себя ответственность за порученный участок. Оценка наставника и руководителя практики.</p>	<p>наблюдение и отзыв руководителя Руководитель практики от предприятия заполняет лист оценки командных качеств студента: умение слушать, предлагать, подчиняться, брать ответственность, соблюдать субординацию.</p>
УК-3.1	<p>Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, учитывая особенности поведения других членов команды, соблюдая установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат</p>	<p>Включительный Самоанализ в отчёте: какая роль была выбрана, как строилось взаимодействие, какие сложности возникали, как повлияла на общий результат. Аргументация личного вклада.</p>	<p>«Опишите эпизод, когда вам пришлось определить свою роль в нестандартной ситуации. Как вы поняли, что от вас требуется? Как выстроили взаимодействие? Что сделали для общего успеха?»</p>

<p>УК-3.2</p>	<p>Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей</p>	<p>Подготовительный Наличие у студента навыков работы с корпоративными цифровыми платформами предприятия (электронная почта, системы документооборота, мессенджеры, инструменты для планирования) и знание регламентов цифровой коммуникации, принятых на предприятии.</p>	<p>Ситуационная задача (организация командной работы с ИКТ) «Создайте в корпоративном мессенджере (или на учебной платформе) рабочую группу для выполнения проекта. Распределите задачи между участниками, используя возможности облачного документа, систему комментариев и трекер задач. Смоделируйте ситуацию, когда один из членов команды не отвечает вовремя: предложите цифровые инструменты для оперативного решения проблемы».</p>
---------------	--	--	---

УК-3.2	Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей	Умение студента эффективно выстраивать взаимодействие с членами рабочей группы и руководством практики с использованием доступных цифровых средств: своевременное информирование о ходе выполнения заданий, запрос на необходимые ресурсы, оперативное решение возникающих вопросов, корректное ведение переписки и документооборота. Оценка наставника и руководителя практики.	«Опишите в дневнике практики эпизод, когда использование цифровых средств (чат, онлайн-планёрка, общий файл) помогло команде (смене, проектной группе) быстрее достичь результата или избежать ошибки. Какой конкретный инструмент вы применили и почему? Что бы вы сделали иначе, оглядываясь назад?».
УК-3.2	Взаимодействует с членами команды используя различные цифровые средства, позволяющие достигать поставленных целей	Включительный Качество отчёта по практике (использование инструментов совместной работы для его подготовки), а также вклад студента в командную работу по обобщению результатов практики и подготовку итоговой презентации. Умение студента в ходе защиты продемонстрировать, как использование цифровых средств способствовало достижению целей практики.	Наблюдение и отзыв руководителя Руководитель практики заполняет лист оценки цифровых навыков студента: умение пользоваться корпоративной почтой, подключаться к производственным системам (АСУ ТП), соблюдать регламенты информационной безопасности, чётко и грамотно формулировать запросы.

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-5.3	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	<p>Подготовительный</p> <p>Изучение студентом истории предприятия (архивные данные, традиции) и культурного контекста региона прохождения практики.</p> <p>Отражение в дневнике личного понимания значимости этого наследия.</p>	<p>Аналитический обзор (реферат/эссе)</p> <p>«Подготовьте эссе на тему: “Отражение этапов развития России в технологиях хранения зерна: от скифских ям-зернохранилищ до современных элеваторов”.</p> <p>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>Заключительный 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>Дневник 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-6.2</p>	<p>Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни</p>	<p>Подготовительный Осознанное формулирование студентом целей практики, условий их достижения, личных возможностей и ограничений. Умение проанализировать предприятие-базу практики с позиции карьерных перспектив и требований отрасли.</p>	<p>Индивидуальный план развития «Составьте на 1–3 года индивидуальный план профессионального развития. Опишите цели (получить сертификат по ХАССП, освоить работу на анализаторе клейковины, пройти стажировку на маслоэкстракционном заводе), укажите средства (курсы, наставник, самообучение), сроки и критерии успеха. Обоснуйте выбор целей с учётом требований рынка труда в пищевой отрасли</p>
---------------	---	--	--

<p>УК-6.2</p>	<p>Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни</p>	<p>Основной Реализация намеченных целей в ходе выполнения заданий практики: соблюдение сроков, эффективное распределение времени, проактивное освоение новых навыков, запрос обратной связи от наставника. Отзыв руководителя практики от предприятия.</p>	<p>Ситуационная задача «Вы работаете технологом на мукомольном заводе два года. Видите, что рынок требует внедрения системы прослеживаемос- ти зерна (ФГИС «Зерно»). Ваши действия по повышению квалификации: какие курсы выбрать, в какой срок, какие ресурсы потребуются? Как это повлияет на ваши карьерные перспективы (переход в ИТ- технологии, повышение, участие в проектах)?»</p>
---------------	---	--	--

<p>УК-6.2</p>	<p>Реализует намеченные цели с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда на основе принципов образования в течении всей жизни</p>	<p>Включительный Самооценка достигнутых результатов в отчёте по практике, анализ степени реализации поставленных целей. Выявление «зон роста» и планирование дальнейших шагов в профессиональном развитии. Умение презентовать и защитить результаты.</p>	<p>Кейс «Карьерная траектория» «Проанализируйте карьерные пути трёх технологов пищевых предприятий (реальные примеры или описанные в кейсах). Выделите факторы, повлиявшие на их профессиональный рост. На основе этого анализа предложите свою карьерную траекторию на 5, 10 и 15 лет для специалиста по переработке растительного сырья. Учтите этапы, условия, личные возможности и требования рынка»</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>Подготовительный 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» «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	Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни	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.	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».
УК-8.1	Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Подготовительный Знание нормативных документов (СанПиН, ПДК, ТР ТС) и умение определять потенциально опасные операции на предприятии.	Тестирование Вопрос: «К какому классу опасных факторов относится зерновая пыль? (химический, физический, биологический). Каковы ПДК зерновой пыли в воздухе рабочей зоны?»
УК-8.1	Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности	Основной Умение студента выявлять факторы вредного воздействия на конкретном рабочем месте (например, запылённость у дробилки, шум у вентилятора), оценивать их соответствие нормам, предлагать меры по снижению.	Практическое задание «Проведите идентификацию опасных факторов на участке сушки зерна. Составьте таблицу: фактор → источник → возможные последствия → средства защиты».

<p>УК-8.1</p>	<p>Анализирует факторы вредного воздействия на объекты окружающей среды и идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой профессиональной деятельности</p>	<p>Важнейший Наличие в отчёте раздела с анализом вредных факторов и предложениями по улучшению условий труда и экологической безопасности.</p>	<p>Ситуационная задача «В цехе выявлено превышение уровня шума (92 дБ при норме 80 дБ). Ваши действия: какие приборы используете для подтверждения? Какие меры предложите (шумоглушители, наушники, сокращение времени пребывания)?»</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>
---------------	---	---	---

УК-8.3	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь.	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.	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».
УК-8.3	Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, в том числе оказывает первую помощь.	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.	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»

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	Оперирует 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>

ОПК-1.2	Способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем	Подготовительный Способность студента зарегистрироваться в корпоративных ИКТ-системах предприятия, настроить доступ, освоить базовые функции совместной работы (общие папки, чаты, календари).	Практическое задание (совместная работа) «Создайте в Google Docs документ “Анализ ассортимента концентратов” и предоставьте доступ для комментирования двум сокурсникам. Внесите правки на основе их комментариев, используя режим “Предлагать изменения”. Сохраните историю версий. Оценивается умение организовать совместное редактирование»
---------	--	---	---

ОПК-1.2	Способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем	<p>Основной</p> <p>Умение студента эффективно взаимодействовать с наставником и членами бригады через цифровые каналы: оперативно запрашивать информацию, делиться файлами, участвовать в онлайн-совещаниях, совместно заполнять технологические журналы в облачных таблицах. Оценка руководителя практики.</p>	<p>Кейс (организация удалённой коммуникации) «Вы – технолог смены. Главный технолог находится в командировке, механик – в другом корпусе, а лаборант работает удалённо. Необходимо срочно обсудить отклонение параметров сушки. Какие ИКТ-инструменты вы используете (видеозвонок, общий экран, чат, документ)? Продемонстрируйте последовательность действий».</p>
ОПК-1.2	Способен использовать ИКТ для совместной (командной) работы и общения, создания и редактирования нового контента, решения концептуальных, технических и практических проблем	<p>Включительный</p> <p>Качество отчёта по практике, подготовленного с использованием инструментов совместной работы (например, ссылки на общие документы, скриншоты переписки, диаграммы Ганта). Умение презентовать результаты с помощью ИКТ (презентация, демонстрация экрана).</p>	<p>Ситуационная задача «При совместном заполнении журнала контроля влажности в облачной таблице один из операторов случайно удалил данные за две смены. Ваши действия: как восстановить информацию? Как предотвратить подобное в будущем (настройка прав, версионность)?»</p>

ОПК-3.1	Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Подготовительный Знание студентом схем водоснабжения, пароснабжения, вентиляции предприятия. Умение найти в документации параметры насосов и вентиляторов.	Расчётная задача «Расчитать потери напора в трубопроводе длиной 50 м, диаметром 50 мм при расходе воды 10 м ³ /ч. Подобрать
ОПК-3.1	Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Основной Способность рассчитать расход воды для охлаждения оборудования, подобрать диаметр трубопровода, оценить потери давления. Участие в регулировке систем.	Ситуационная задача «Температура в сушилке не достигает заданной. Причины: недостаток пара, загрязнение теплообменника, неисправность регулирующего клапана? Как проверить?»
ОПК-3.1	Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач	Включительный В отчёте – расчёт энергоэффективности и инженерной системы, предложения по модернизации.	Практическое задание «По показаниям манометров на входе и выходе фильтра (0,5 и 0,2 МПа) определить степень засорения. Предложить периодичность замены картриджа»

ОПК-3.3	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	<p>Подготовительный</p> <p>Изучение студентом инструкций по эксплуатации конкретных единиц оборудования, прохождение инструктажа по технике безопасности.</p>	<p>Ситуационная задача</p> <p>«При эксплуатации вальцового станка на мукомольном заводе возникла вибрация и повышенный шум. Ваши действия:</p> <p>а) немедленно остановить станок;</p> <p>б) проверить затяжку болтов крепления, состояние подшипников, равномерность подачи зерна;</p> <p>в) вызвать механика.</p> <p>Опишите последовательно действия технолога по регламенту эксплуатации. Какие записи нужно сделать в журнале?»</p>
---------	---	---	--

ОПК-3.3	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	<p>Основной Умение студента под наблюдением наставника запускать, останавливать и регулировать оборудование, вести журнал работы, выявлять мелкие неисправности. Отзыв руководителя практики от предприятия.</p>	<p>Ситуационная задача «При эксплуатации вальцового станка на мукомольном заводе возникла вибрация и повышенный шум. Ваши действия: а) немедленно остановить станок; б) проверить затяжку болтов крепления, состояние подшипников, равномерность подачи зерна; в) вызвать механика. Опишите последовательно действия технолога по регламенту эксплуатации. Какие записи нужно сделать в журнале?»</p>
---------	---	--	---

ОПК-3.3	Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов	<p>Включительный</p> <p>В отчёте – описание опыта эксплуатации оборудования, заполненные формы журналов, анализ возникших проблем и способов их устранения.</p>	<p>Ситуационная задача</p> <p>«При эксплуатации вальцового станка на мукомольном заводе возникла вибрация и повышенный шум. Ваши действия:</p> <p>а) немедленно остановить станок;</p> <p>б) проверить затяжку болтов крепления, состояние подшипников, равномерность подачи зерна;</p> <p>в) вызвать механика.</p> <p>Опишите последовательность действий технолога по регламенту эксплуатации. Какие записи нужно сделать в журнале?»</p>
ОПК-5.2	Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<p>Подготовительный</p> <p>Знание студентом нормативных документов (ГОСТы, ТР ТС), планов контроля и методик испытаний, используемых на предприятии.</p>	<p>Практическое задание (отбор проб)</p> <p>«Проведите отбор точечных проб зерна пшеницы из автомобиля (по ГОСТ 13586.3-83). Составьте акт отбора. Рассчитайте массу объединённой пробы».</p>

ОПК-5.2	Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<p>Основной Умение студента под наблюдением наставника выполнять контрольные операции: отбор проб, измерение параметров, регистрация результатов, выявление отклонений. Отзыв руководителя практики.</p>	<p>Ситуационная задача «При контроле влажности муки экспресс-влажномером показание 14,8% (норма 14,5%). Ваши действия: а) записать как есть; б) отобрать повторную пробу; в) сообщить мастеру и скорректировать режим сушки. Аргументируйте».</p>
ОПК-5.2	Осуществляет контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	<p>Важный В отчёте – описание системы контроля на предприятии, анализ конкретных случаев выявления несоответствий и принятых мер. Демонстрация заполненных журналов и протоколов.</p>	<p>Заполнение документации «На основе предложенных данных (температура сушиллки, влажность на входе и выходе, отбор проб) заполните сменный рапорт и журнал операционного контроля. Укажите отклонения от нормы».</p>

ПК-2.1	<p>Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Подготовительный Знание студентом нормативной документации, регламентирующей испытания (ГОСТ 15113.0-77, ТР ТС 021/2011, 015/2011), и методик учета сырья на предприятии — базе практики.</p>	<p>Практическое задание (отбор проб) «По ГОСТ 15113.0-77 "Концентраты пищевые. Правила приемки, отбор и подготовка проб" произведите отбор точечных проб из партии сухого киселя (1000 упаковок). Рассчитайте объем выборки, составьте акт отбора и подготовьте объединенную пробу для лабораторного анализа»</p>
--------	---	--	---

ПК-2.1	<p>Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Основной Умение студента под наблюдением наставника отбирать пробы, проводить экспресс-анализ сырья и продукции, вести учет материальных потоков, рассчитывать выход готовой продукции. Отзыв руководителя практики от предприятия.</p>	<p>Расчетно-графическая работа «Составьте материальный баланс производства сухого картофельного пюре (пищевого концентрата). Известно: поступило 500 кг свежего картофеля (влажность 80%), потери при очистке и резке 25%, выход готового пюре (влажность 8%) – 95 кг. Рассчитайте выход готовой продукции в процентах от сырья, определите нормативы потерь и предложите меры по их снижению»</p>
--------	---	--	--

ПК-2.1	<p>Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Включительный В отчете по практике — описание применяемых методов испытаний и учета сырья, расчеты материального баланса для конкретного продукта (например, пищевых концентратов), анализ соблюдения нормативов выхода.</p>	<p>Заполнение документации «На основе предложенных данных (поступление 10 т зерна влажностью 15%, очистка, сушка до 14%, потери 2%) заполните журнал учета сырья и готовой продукции на складе. Рассчитайте фактический выход очищенного и высушенного зерна. Оформите сменный рапорт о движении сырья</p>
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	<p>Применяет методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Важнейший 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.</p>	<p>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?</p>
--------	--	--	--

ПК-3.2	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Подготовительный Знание студентом технологической схемы предприятия, инструкций и регламентов. Умение составить алгоритм ведения процесса для конкретной операции. Наличие записей в дневнике практики с анализом основных стадий.	Практическое задание (моделирование) «Смоделируйте смену технолога на линии производства кукурузных хлопьев. Исходные данные: влажность крупы 13%, начальная температура 20° С, производительность 500 кг/ч. Задание: установить температуру тостера, скорость ленты, расход пара. Обоснуйте выбор. Покажите, как вы будете контролировать влажность и цвет готовых хлопьев. Заполните сменный рапорт».
--------	---	---	--

ПК-3.2	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Основной Способность студента самостоятельно или под наблюдением наставника вести технологический процесс: задавать режимы, контролировать параметры, корректировать отклонения, заполнять документацию. Отзыв руководителя практики от предприятия, оценка качества выполнения сменных заданий.</p>	<p>Ситуационная задача «При производстве подсолнечного масла в форпрессе выросло содержание жмыха в масле (до 8% при норме 5%). Какие параметры процесса вы проверите в первую очередь (зазор между шнеком и матрицей, скорость вращения, влажность семян)? Как измените режим? Опишите последовательность корректирующих действий».</p>
ПК-3.2	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Включительный Качество отчёта по практике: полнота описания ведения технологического процесса, анализ выявленных проблем и способов их решения, предложения по совершенствованию. Устная защита – демонстрация знаний по управлению процессом, ответы на вопросы комиссии.</p>	<p>Лабораторная работа (в условиях практики) «Отберите пробу готовой крупы с линии, проведите экспресс-анализ влажности (влажномер). Сравните с нормой (14%). Если влажность выше – рассчитайте, на сколько нужно увеличить температуру в сушилке или снизить подачу».</p>

ПК-3.3	<p>Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Подготовительный Ознакомление с системой контроля качества на предприятии: перечень контролируемых параметров по стадиям, номенклатура контрольно-измерительных приборов (КИП) и автоматических анализаторов, периодичность отбора проб и проведения</p>	<p>Практическое задание (экспресс-анализ) «В смене технолога маслоэкстракционного завода отобрана проба жмыха на выходе из экструдера. Проведите экспресс-анализ влажности и содержания остаточного масла с помощью влагомера и экстрактора (6-часовое извлечение). Сравните результаты с нормативными (влажность 8-10%, остаточное масло 18-22%). При несоо</p>
--------	---	---	--

ПК-3.3	<p>Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Основной Способность студента самостоятельно или под наблюдением наставника: отбирать пробы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с графиком; проводить экспресс-анализы с использованием лабораторного оборудования и переносных приборов; снимать показания с датчиков и систем автоматики (температура, влажность, рН, давление, расход); сопоставлять полученные данные с нормативными; при выявлении отклонений — докладывать мастеру и участвовать в корректировке режимов. Оценка руководителем практики от предприятия.</p>	<p>Ситуационная задача «На автоматизированной линии производства сока сработал сигнал повышения температуры пастеризации до 98°C (норма 85-90°C). Технолог стабилизировал параметры, но отобрал пробу для лабораторного анализа. Какие показатели необходимо проверить в первую очередь (кислотность, микробиологическая чистота, ферментативная активность)? Какие меры предпринять, если выявлено превышение норм?»</p>
--------	---	---	---

ПК-3.3	<p>Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Включительный Качество отчёта по практике: полнота описания методов контроля, применяемых на предприятии; наличие результатов собственных анализов (с таблицами, графиками); анализ выявленных несоответствий и предложений по их устранению. Устная защита — демонстрация знания методов контроля и умения интерпретировать результаты.</p>	<p>Тестирование Вопросы : 1) Какие физико-химические методы анализа наиболее эффективны для определения влажности зерна в потоке? 2) Какие контрольно-измерительные приборы используются для контроля рН на линии производства напитков? 3) Какие показатели качества контролируются органолептически и на линии розлива? 4) Как часто проводится поверка термометров в зоне пастеризации?</p>
--------	---	--	---

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.).	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.

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

Анализ технологических процессов и переработка сырья

Анализ технологической схемы и обоснование режимных параметров производства (конкретный продукт).

Оценка влияния качества основного сырья на выход и показатели готовой продукции (вид сырья, готовый продукт).

Разработка мероприятий по минимизации потерь сырья при его хранении и подготовке к переработке.

Анализ эффективности применения вторичных ресурсов переработки (отходов) на предприятии.

Сравнительный анализ эффективности (параметры, качество продукции, энергозатраты) разных типов оборудования для одной технологической операции (сушка/измельчение/очистка).

Совершенствование и контроль технологического процесса

6. Совершенствование технологического процесса производства (готовый продукт) с целью повышения качества и выхода.

7. Оценка эффективности современных методов и приборов для операционного контроля качества продукции.

8. Анализ влияния параметров микроклимата на стойкость при хранении готовой продукции из растительного сырья.

9. Анализ типов и причин возникновения брака продукции в цехе и разработка мероприятий по его снижению.

10. Внедрение принципов системы ХАССП для обеспечения стабильности технологического процесса (название участка/продукта).

Оценка качества, безопасности и пищевой ценности

11. Комплексная оценка качества и безопасности основного вида сырья, используемого на предприятии.

12. Разработка программы входного контроля качества (вид сырья) на предприятии.

13. Изучение и анализ органолептических и физико-химических показателей готовой продукции (наименование).

14. Анализ безопасности и оценка пищевой ценности продукта переработки (вид растительного сырья).

Оборудование, энергоэффективность и автоматизация

15. Анализ эффективности работы оборудования (конкретный вид) и разработка путей повышения его производительности.

16. Обоснование выбора технологического оборудования для линии производства (вид продукта) с технико-экономическими расчетами.

17. Анализ энергопотребления оборудования на участке и разработка рекомендаций по энергосбережению.

18. Оценка эффективности автоматизированной системы управления (АСУ ТП) участка и предложения по ее оптимизации.

Экономика, организация и управление производством

19. Техничко-экономическое обоснование внедрения новой технологической линии или оборудования (наименование).

20. Анализ производительности труда на технологической линии и разработка путей ее повышения.

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчетов:

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 теоретические знания использованы при прохождении практики?
3. Какие основные информационно-аналитические источники и справочники использованы в процессе прохождения практики?
4. Какие технологии производства основных видов продукции используются на предприятии?
5. Какие знания, умения и навыки приобретены или развиты в результате прохождения практики?
6. Какие задания выполнены в ходе прохождения практики?
7. Какие выводы сделаны?
8. Какие показатели и/или системы показателей использованы для обоснования выводов?
9. Каким образом осуществлялось взаимодействие с коллективом в период прохождения практики?
10. Выполнение каких планов стояло перед Вами во время прохождения практики?

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 нехождение 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

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

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 Егоров В. В. Общая химия [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 192 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/153684>

Л1.2 Поломошнова Н. Ю., Имескенова Э. Г., Бессмольная М. Я. Экология [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 128 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/155694>

Л1.3 Кощаев А. Г., Дмитренко С. Н., Жолобова И. С. Биохимия сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 388 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/158958>

Л1.4 Клопов М. И. Физическая и коллоидная химия [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 72 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169787>

Л1.5 Фридрихсберг Д. А. Курс коллоидной химии [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 412 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/176683>

Л1.6 Ветошкин А. Г. Технологии защиты окружающей среды от отходов производства и потребления [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/180866>

Л1.7 Егоров В. В., Воробьева Н. И., Сильвестрова И. Г. Аналитическая химия [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 144 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/183250>

Л1.8 Дмитренко В. П., Мессинева Е. М., Фетисов А. Г. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 224 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206537>

Л1.9 Гаврилов А. Н., Пятаков Ю. В. Средства и системы управления технологическими процессами [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 376 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206903>

Л1.10 Хван Т. А. Экологические основы природопользования [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: Юрайт, 2022. - 253 с – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/489614>

Л1.11 Денисов В. В., Дрововозова Т. И., Хорунжий Б. И., Шалашова О. Ю., Кулакова Е. С., Манжина С. А., Алилуйкина В. В. Экология и охрана окружающей среды. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 440 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/176688>

Л1.12 Королев Б. А., Скипин Л. Н. Экология. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 324 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/302438>

б) дополнительная литература:

Л2.1 сост. О. М. Соболева, А. И. Гоппе Безопасность пищевого сырья и продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Кемерово: Кузбасская ГСХА, 2018. - 244 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/142989>

Л2.2 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>

Список литературы верен _____ М.В. Обновленская

Интернет-ресурсы:

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	1.http://www.ovine.ru/blog/.	
2	http://www.milesta.ru/.	
3	http://bioproduct.ru/.	

4	Режим доступа: http://www.gardenstaff.ru/ .	
5	http://normit.ru/pishchevye-produkty-i-napitki/katalog-oborudovaniia/pishchevye-produkty-i-napitki .	
6	http://www.dominant-trend.ru/	

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

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 «Мильтрим 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

_____ доц. , ксхн Дрёпа Е.Б.

Рабочая программа дисциплины «Технологическая 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 «Технологическая практика» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета Институт агробиологии и природных ресурсов протокол № 26 от 11.04.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Руководитель ОП _____