

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И  
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)



«Утверждаю»

Директор БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО

«МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Е.В. Кузнецова

29 июня 2023 г.

## Рабочая программа практики

### **Б2.О.03(П) Технологическая практика**

Вид практики:	производственная
Тип практики:	технологическая практика
Способ проведения практики:	выездная стационарная
Форма проведения практики:	дискретно
Направление подготовки:	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль):	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения
Квалификация:	Бакалавр
Год набора:	2021

Мелеуз, 2023 г.

Программа технологической практики разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения».

Программа технологической практики разработана рабочей группой в составе: к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф., к.т.н., доцент Пономарев Е.Е.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы кандидат технических наук, доцент

(подпись)

Е.Е. Пономарев

Программа технологической практики обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств» Протокол № 11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП, доцент, к.б.н.

(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Программа технологической практики рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Директор ООО «Мелеузовский элеватор»



Н.М. Скороваров

Директор хлебозавода №3 АО «Стерлитамакский хлебокомбинат»



М.Н. Галлямова

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРС
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ
9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 1.1. Цели

Целями производственной технологической практики являются: углубление и закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий и учебных практик, приобретение практических навыков и умений при

### 1.2. Задачи

- закрепление, углубление и расширение теоретических знаний, умений и навыков, полученных студентами в процессе теоретического обучения;
- накопление опыта практической работы;
- осознание мотивов и ценностей в избранной профессии;
- освоение технологического процесса, знакомство с системой ведения производственно-технологических линий;
- оценка эффективности производства на предприятиях;
- осуществление контроля качества и безопасности продукции;
- определение методов и способов хранения продукции;
- проведение расчёта экономической эффективности производства и реализации продукции;
- осуществление технологического контроля за проведением работы сотрудников производства и эксплуатации машин и оборудования;
- ознакомление и усвоение методологии и технологии решения профессиональных задач (проблем);
- овладение профессионально-практическими умениями, производственными навыками и передовыми методами труда; - ознакомление с научно-исследовательской, инновационной, маркетинговой и менеджерской деятельностью организаций, являющихся базами практики;
- обеспечение безопасности труда в процессе производства;
- изучение других сторон профессиональной деятельности: социальной, правовой, гигиенической, технической,

## 2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цикл (раздел) ОП:

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Неорганическая химия	1	ОПК-2
2	Введение в профессию	1	УК-6, ПКС-2
3	Технологии самоорганизации и саморазвития личности	1	УК-6
4	Ознакомительная практика	2	УК-2, УК-4, УК-7, УК-11, УК-5, УК-6, ОПК-2, УК-1, ОПК-1
5	Русский язык и культура речи	2	УК-4
6	Правоведение	2	УК-2, УК-11
7	Основы православия	2	УК-5
8	Основы информационных технологий	2	УК-1, ОПК-1
9	История (история России, всеобщая история)	2	УК-5
10	Духовно-нравственное воспитание	2	УК-3, УК-5
11	Казачество на службе отечеству	2	УК-2, УК-5
12	Физика	3	ОПК-2
13	Старославянский язык	3	УК-5
14	Специализированные пакеты профессиональной деятельности	3	ОПК-1
15	Прикладная механика	3	ОПК-3
16	Иностранный язык	3	УК-4
17	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3	ОПК-2, ОПК-4
18	Инженерная графика	3	ОПК-3
19	Философия	4	УК-1, УК-5

20	Технологическая практика	4	УК-1, УК-3, УК-5, УК-10, ОПК-1, ОПК-2
21	Органическая химия	4	ОПК-2
22	Командообразование и лидерство	4	УК-3
23	Высшая математика	4	ОПК-2
24	Физическая и коллоидная химия	4	ОПК-2
25	Безопасность жизнедеятельности	5	УК-8
26	Процессы и аппараты пищевых производств	5	ОПК-3
27	Пищевая химия	5	ОПК-2
28	Микробиология	5	ОПК-2
29	Менеджмент	5	УК-2, УК-3

30	Биохимия	5	ОПК-2
31	Метрология, стандартизация и сертификация	5	ОПК-3, ОПК-4
32	Психология	6	УК-3, УК-9

### Распределение часов практики

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2
В том числе в форме практ.подготовки	216	216	216	216
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	214	214	214	214
Итого	216	216	216	216

### Сроки проведения практики, виды контроля и формы отчетности

Сроки проведения практики устанавливаются приказом ректора в соответствии с утвержденным календарным графиком. Место проведения практики определяется в соответствии с заключенными договорами о прохождении практики. Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения Университета. При этом обучающийся подает личное заявление с необходимым обоснованием на выпускающую кафедру для согласования с заведующим кафедрой места прохождения практики.

Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом требований их доступности для данных обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Виды контроля: ЗаО 6 семестр  
отчет

по практике Формы отчетности: дневник практики

### 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Прохождение практики направлено на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

**ОПК-1:** Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные

**ОПК-1.1:** инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы  
**Недостаточный уровень:**

процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации **Пороговый уровень:**

процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии) **Продвинутый уровень:**

процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности **Высокий уровень:**

процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы ;успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные

**ОПК-1.2:** технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии **Недостаточный уровень:**

выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии **Пороговый уровень:**

выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности **Продвинутый уровень:**

выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи **Высокий уровень:** выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

Владеет навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения

**ОПК-1.3:** современных информационно-коммуникационных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных технологий деятельности **Недостаточный**

**уровень:**

навыками работы с данными с помощью информационных технологий **Пороговый уровень:**

навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий **Продвинутый уровень:** навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ для решения задач профессиональной деятельности **Высокий уровень:**

навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

**ОПК-2:Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности**

**ОПК-2.1:** Знает фундаментальные законы физики, биохимии, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физикоорганической, неорганической, аналитической, -химические методы анализа

**Недостаточный уровень:**

фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической химии, пищевой химии

**Пороговый уровень:**

фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии

**Продвинутый уровень:**

фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии **Высокий уровень:** Фундаментальные разделы биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, а также пищевой химии; современные физико-химические методы анализа и классификацию методов сенсорного анализа продуктов питания

Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом

**ОПК-2.2:** производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов **Недостаточный уровень:**

использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства хлебобулочных изделий **Пороговый уровень:**

использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства хлебобулочных, кондитерских изделий на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

**Продвинутый уровень:**

использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства и упаковки хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов **Высокий уровень:** использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства, упаковки и хранения хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

Владеет методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;

**ОПК-2.3:** навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания **Недостаточный уровень:**

методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности **Пороговый уровень:**

методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения микробиологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания **Продвинутый уровень:** методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, микробиологических процессов, происходящих при производстве продуктов питания **Высокий уровень:**

методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания

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

Знает теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы

**ОПК-3.1:** инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля **Недостаточный уровень:**

теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов

**Пороговый уровень:** теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей **Продвинутый уровень:**

теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания

**Высокий уровень:**

Фундаментальные разделы биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, а также пищевой химии; современные физико-химические методы анализа и классификацию методов сенсорного анализа продуктов питания

Умеет пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных

**ОПК-3.2:** моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения **Недостаточный уровень:**

пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем **Пороговый уровень:** пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения **Продвинутый уровень:**

пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования

**Высокий уровень:**

Высокий уровень умения пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения

Владет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического

**ОПК-3.3:** оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования **Недостаточный уровень:**

методиками проектирования механизмов типового технологического оборудования **Пороговый уровень:**

методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; **Продвинутый уровень:** методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации технологического оборудования **Высокий уровень:**

методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования

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

Знает основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем

**ОПК-4.1:** менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству **Недостаточный уровень:**

основы метрологии, стандартизации и сертификации **Пороговый уровень:** основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; **Продвинутый уровень:**

основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья

**Высокий уровень:**

основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству

Умеет обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества

**ОПК-4.2:** сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности

**Недостаточный уровень:**

обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства **Пороговый уровень:**

обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции **Продвинутый уровень:**

обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов **Высокий уровень:**

обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности

Владеет основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья;

**ОПК-4.3:** навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности **Недостаточный уровень:**

основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья

**Пороговый уровень:**

основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции **Продвинутый уровень:** основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества **Высокий уровень:**

основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности

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

**ОПК-5.1:** Знает принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности **Недостаточный уровень:**

принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

**Пороговый уровень:**

принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели эффективности результатов профессиональной деятельности **Продвинутый уровень:**

принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности

принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

Умеет пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с **ОПК-5.2:** требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и

**Высокий уровень:**

экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций **Недостаточный уровень:**

пользоваться методами оценки качества пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации

**Пороговый уровень:**

пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию

**Продвинутый уровень:**

пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей, связанные с реализацией профессиональных функций **Высокий уровень:**

пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций

Владеет навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и **ОПК-5.3:** прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций **Недостаточный уровень:** навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством **Пороговый уровень:**

навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью производства продуктов питания из растительного сырья **Продвинутый уровень:**

навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья **Высокий уровень:**

навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций

**УК-1:**Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

**УК-1.1:** Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач **Недостаточный уровень:**

принципы сбора информации для решения профессиональных задач

**Пороговый уровень:**

принципы сбора, отбора информации для решения профессиональных задач **Продвинутый уровень:**

принципы сбора, отбора и обобщения информации для решения профессиональных задач

**Высокий уровень:**

принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

**УК-1.2:** Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности **Недостаточный уровень:** анализировать разнородные данные в профессиональной деятельности **Пороговый уровень:**

анализировать и систематизировать разнородные данные в профессиональной деятельности

**Продвинутый уровень:**

анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем в профессиональной деятельности

анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

**УК-1.3:** Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений **Недостаточный уровень:**

навыками практической работы с информационными источниками

**Пороговый уровень:**

**Высокий уровень:**

навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками

**Продвинутый уровень:**

навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

**Высокий уровень:** навыками научного поиска, используя рекомендуемые базы данных; активно применяет полученные данные при реализации практической работы; применяет полученные данные при принятии важных решений, методами принятия решений; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

**УК-2:Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**

**УК-2.1:** Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения **Недостаточный уровень:**

Фрагментарное знание базовых правовых норм

**Пороговый уровень:**

Знание базовых теорий управления, частичное знание объективных основ функционирования экономики

**Продвинутый уровень:**

Знание основных методов и теорий управления, знание объективных основ функционирования экономики и поведения экономических агентов **Высокий уровень:** Сформированные представления об управлении как системе, включающие основные понятия, касающиеся осуществления профессиональной деятельности; знание методологических основ о формировании принятия управленческого решения **УК-2.2:** Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ **Недостаточный уровень:**

разрабатывать план работ

**Пороговый уровень:**

разрабатывать план, определять целевые этапы работ **Продвинутый уровень:**

разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

**Высокий уровень:**

анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

**УК-2.3:** Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах **Недостаточный уровень:**

методиками разработки цели проекта **Пороговый уровень:**

методиками разработки цели и задач проекта

**Продвинутый уровень:**

методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта

**Высокий уровень:**

Успешное и системное применение методов реализации управленческих функций и разработки комплекса маркетинг

**УК-3:Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде**

**УК-3.1:** Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования **Недостаточный уровень:**

типологию и факторы формирования команд

**Пороговый уровень:**

типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия **Продвинутый уровень:**

типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта **Высокий уровень:**

типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования

Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста **Недостаточный уровень:**

действовать в духе сотрудничества **Пороговый уровень:**

действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации **Продвинутый уровень:**

действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями **Высокий уровень:**

действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

**УК-3.3:** Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения **Недостаточный уровень:** навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия **Пороговый уровень:**

навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами планирования и управления временем **Продвинутый уровень:**

навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем **Высокий уровень:**

навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения

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

**УК-4.1:** Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации **Недостаточный уровень:**

знает основные нормы современного русского языка орфографические, пунктуационные, грамматические **Пороговый уровень:**

знает основные нормы современного русского языка (орфографические, пунктуационные, грамматические, стилистические, орфоэпические) **Продвинутый уровень:**

знает основные нормы современного русского языка (орфографические, пунктуационные, грамматические, стилистические, орфоэпические). Имеет достаточно полное представление о системе функциональных стилей русского и иностранного языка.

**Высокий уровень:**

принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации

**УК-4.2:** Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию **Недостаточный уровень:**

пользоваться основной справочной литературой **Пороговый уровень:**

пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка

**Продвинутый уровень:**

пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет» **Высокий уровень:**

пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет» полноценно применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию

**УК-4.3:** Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств **Недостаточный уровень:**

методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном языке **Пороговый уровень:**

методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках **Продвинутый уровень:**

методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм **Высокий уровень:**

методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств

**УК-5:**Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

**УК-5.1:** Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации **Недостаточный уровень:**

Знает некоторые категории философии **Пороговый уровень:**

Знает основные категории философии **Продвинутый уровень:**

Знает основные категории философии, законы исторического развития **Высокий уровень:**

Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

**УК-5.2:** Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм

**Недостаточный уровень:**

вести коммуникацию в мире культурного многообразия **Пороговый уровень:**

вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися **Продвинутый уровень:**

вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических норм **Высокий уровень:** Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание с соблюдением этических и межкультурных норм; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры;

**УК-5.3:** способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации **Недостаточный уровень:**

практическими навыками анализа исторических фактов **Пороговый уровень:**

практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры **Продвинутый уровень:**

практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способов анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий в межкультурной коммуникации.

**Высокий уровень:**

Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

**УК-6:**Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

**УК-6.1:** Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

**Недостаточный уровень:**

Знания основных принципов самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда, отсутствуют

**Пороговый уровень:**

Сформированы базовые структуры знаний основных принципов самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

**Продвинутый уровень:**

Знания основных принципов самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда обширные и системные

**Высокий уровень:**

Знания основных принципов самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда твердые, аргументированные, всесторонние

**УК-6.2:** Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории **Недостаточный уровень:**

Умения демонстрировать самоконтроль и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории отсутствуют **Пороговый уровень:**

Умения демонстрировать самоконтроль и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории фрагментарны и носят репродуктивный характер **Продвинутый уровень:**

Умения демонстрировать самоконтроль и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории уверенно применяются в решении типовых задач **Высокий уровень:**

Умения демонстрировать самоконтроль и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

**УК-6.3:** Владеет способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности **Недостаточный уровень:**

Навыки владения способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности отсутствуют **Пороговый уровень:**

Демонстрируется низкий уровень владения способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности **Продвинутый уровень:**

Демонстрируется уверенное владение способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности **Высокий уровень:**

Демонстрируется высокий уровень владения способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности

**УК-8:** Способен 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

Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования

**УК-8.1:** устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте **Недостаточный уровень:**

основы физиологии и рациональные условия деятельности **Пороговый уровень:**

основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов

**Продвинутый уровень:** основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях **Высокий уровень:**

основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте

Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать

**УК-8.2:** мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных

ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций **Недостаточный уровень:**

проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям **Пороговый уровень:**

проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности **Продвинутый уровень:** проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов

**Высокий уровень:**

проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций

**УК-8.3:** Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности **Недостаточный уровень:** нормативно-техническими основами безопасности жизнедеятельности **Пороговый уровень:**

правовыми основами безопасности жизнедеятельности **Продвинутый уровень:**

правовыми, нормативно-техническими основами безопасности жизнедеятельности

**Высокий уровень:**

правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности

**УК-9:**Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

**УК-9.1:** Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах **Недостаточный уровень:**

понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты **Пороговый уровень:**

понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру **Продвинутый уровень:**

понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в профессиональной сферах **Высокий уровень:** понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах

**УК-9.2:** Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами **Недостаточный уровень:**

планировать профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья

**Пороговый уровень:**

осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья **Продвинутый уровень:**

планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья **Высокий уровень:**

планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами **Недостаточный уровень:**

**УК-9.3:**

навыками взаимодействия в профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья **Пороговый уровень:**

навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья

**Продвинутый уровень:**

навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами **Высокий уровень:**

навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий

**Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций**

Уровень сформированности компетенций				
Дескрипторы компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы	2. Пороговый: компетенции сформированы	3. Продвинутый: компетенции сформированы	4. Высокий: компетенции сформированы
<b>Знания:</b>	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.
<b>Умения:</b>	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
<b>Навыки:</b>	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

**Описание критериев оценивания**

Выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику. Не подготовлен отчет по практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой. В процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.	Выполнено 60%-69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на практику. Структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой. Обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от кафедры, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных	Выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов. Структура отчета соответствует рекомендуемой. В процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от кафедры. В характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена	Выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику. Структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы. В процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от кафедры. В характеристике
---	--	---	--

УП: 190302-ХКСНО-21.plx

	программой практики.	сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.	профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	<b>Оценка «удовлетворительно»</b>	<b>Оценка «хорошо»</b>	<b>Оценка «отлично»</b>

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Этапы и разделы практики /вид работы/	Семестр	Часов	Прак. подг.	Компетенции	Вид отчетности
	<b>Раздел 1. Подготовительный этап</b>					

1.1	<p><b>Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики.</b></p> <p><b>Решение организационных вопросов. Выдача индивидуальных заданий. УК-1.1 принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-2.1 Сформированные представления об управлении как системе, включающие основные понятия, касающиеся осуществления профессиональной деятельности; знание методологических основ о формировании принятия управленческого решения УК-3.1 типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования УК-4.1 принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации УК-5.1 Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-6.1 Знания основных принципов самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда твердые, аргументированные, всесторонние УК-8.1 основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования</b></p>	6	94	94	<p>УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3</p>	<p>Дневник о прохождении практики</p>
-----	--	---	----	----	--	---------------------------------------

<p>чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте УК-9.1 понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ОПК-1.1 процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы ;успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий ОПК-2.1</p> <p>Фундаментальные разделы биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, а также пищевой химии; современные физико-химические методы анализа и классификацию методов сенсорного анализа продуктов питания ОПК-3.1</p> <p>Фундаментальные разделы биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, а также пищевой химии; современные физико-химические методы анализа и классификацию методов сенсорного анализа продуктов питания ОПК-4.1</p> <p>основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству ОПК-5.1 принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий Уметь: УК-1.2 анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности;</p>					
---	--	--	--	--	--

<p><b>успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-2.2 анализировать альтернативные</b></p>					
---	--	--	--	--	--



<p>варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ УК-3.2 действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста УК-4.2 пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет» полноценно применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию УК-5.2 Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание с соблюдением этических и межкультурных норм; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-6.2 Умения демонстрировать самоконтроль и рефлексия, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-8.2 проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций УК-9.2 планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий ОПК-1.2 выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и</p>					
---	--	--	--	--	--

	<b>интеллектуальные технологии, инструментальные среды,</b>					
--	---	--	--	--	--	--



<p>программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p><b>ОПК-2.2</b> использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства, упаковки и хранения хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов</p> <p><b>ОПК-3.2</b> Высокий уровень умения пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения</p> <p><b>ОПК-4.2</b> обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности</p> <p><b>ОПК-5.2</b> пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций</p> <p><b>УК-1.3</b> навыками научного поиска, используя рекомендуемые базы данных; активно применяет полученные данные при реализации практической работы; применяет полученные данные при принятии важных решений, методами принятия решений; успешно</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p><b>применяются как в решении типовых, так и</b></p>					
--	--	--	--	--	--	--



	<p>нестандартных творческих заданий УК-2.3 Успешное и системное применение методов реализации управленческих функций и разработки комплекса маркетинг УК-3.3 навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения УК-4.3 методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств УК-5.3 Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-6.3 Демонстрируется высокий уровень владения способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности УК-8.3 правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности УК-9.3 навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p>ОПК-1.3 навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p>ОПК-2.3 методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве</p>					
--	---	--	--	--	--	--

	<p><b>продуктов питания ОПК-3.3 методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового</b></p>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования ОПК-4.3 основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности ОПК-5.3 навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций /Ср/</p>					
Раздел 2. Производственный этап						

2.1	<p><b>Изучение организации производства и труда.</b></p> <p><b>Освоение работы технологического оборудования для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</b></p> <p><b>Освоение особенностей процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения.</b></p> <p><b>Проведение оценки по показателям качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения.</b></p> <p><b>Выполнение индивидуального задания.</b></p> <p><b>Изучение вопросов, предусмотренных индивидуальным заданием.</b></p> <p><b>Выполнение поручений руководителя практики на предприятии (в организации).</b></p> <p><b>УК-1.1</b> принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий <b>УК-2.1</b> Сформированные представления об управлении как системе, включающие основные понятия, касающиеся осуществления профессиональной деятельности; знание методологических основ о формировании принятия управленческого решения <b>УК-3.1</b> типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление</p>	6	90	90	<p>УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3</p>	<p>Дневник о прохождении практики</p>
-----	--	---	----	----	--	---------------------------------------



<p>о природе конфликта и способах их регулирования УК-4.1 принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации УК-5.1 Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-6.1 Знания основных принципов самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда твердые, аргументированные, всесторонние УК-8.1 основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомио-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте УК-9.1 понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ОПК-1.1 процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы ;успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий ОПК-2.1</p> <p>Фундаментальные разделы биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, а также пищевой химии; современные физико-химические методы анализа и классификацию методов сенсорного анализа продуктов питания ОПК-3.1</p> <p>Фундаментальные разделы биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, а также пищевой химии; современные физико-</p>					
---	--	--	--	--	--

	<b>химические методы анализа и классификацию методов сенсорного анализа продуктов питания ОПК-4.1 основы метрологии, стандартизации и</b>					
--	---	--	--	--	--	--



<p>сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству ОПК-5.1 принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий Уметь: УК-1.2 анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-2.2 анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ УК-3.2 действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста УК-4.2 пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет» полноценно применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию УК-5.2 Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание с соблюдением этических и межкультурных норм; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-6.2 Умения демонстрировать самоконтроль и рефлексию, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-8.2 проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным</p>						
--	--	--	--	--	--	--



<p>требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций УК-9.2 планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p>ОПК-1.2 выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p>ОПК-2.2 использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства, упаковки и хранения хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов</p> <p>ОПК-3.2 Высокий уровень умения пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выборе оборудования; применять современные приборы и средства измерения ОПК-4.2 обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие</p>					
---	--	--	--	--	--



<p>нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности ОПК-5.2 пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций Владеть: УК-1.3 навыками научного поиска, используя рекомендуемые базы данных; активно применяет полученные данные при реализации практической работы; применяет полученные данные при принятии важных решений, методами принятия решений; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-2.3 Успешное и системное применение методов реализации управленческих функций и разработки комплекса маркетинг УК-3.3 навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения УК-4.3 методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств УК-5.3 Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-6.3 Демонстрируется высокий уровень владения способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности УК-8.3 правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности УК-9.3 навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p><b>ОПК-1.3</b> навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий <b>ОПК-2.3</b> методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания <b>ОПК-3.3</b> методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования <b>ОПК-4.3</b> основными приемами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности <b>ОПК-5.3</b> навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций /Ср/</p>					
	Раздел 3. Аналитический этап					

3.1	<b>Аналитический этап.</b> <b>Выполнение индивидуального задания.</b> <b>Сбор фактического и аналитического материала.</b> <b>Обработка и анализ полученной информации.</b> <b>Систематизация и структуризация собранного материала.</b> <b>Анализ возможных направлений совершенствования организации.</b> <b>Формулирование выводов и заключения.</b>	6	30	30	УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,ОПК-	Дневник о прохождении практики
	/Ср/				1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	
	<b>Раздел 4. Завершающий этап</b>					

4.1	<p>Составление отчета о прохождении практики.</p> <p>Подготовка презентации по итогам практики.</p> <p>УК-1.1 принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-2.1 Сформированные представления об управлении как системе, включающие основные понятия, касающиеся осуществления профессиональной деятельности; знание методологических основ о формировании принятия управленческого решения УК-3.1 типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования УК-4.1 принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации УК-5.1 Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-6.1 Знания основных принципов самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда твердые, аргументированные, всесторонние УК-8.1 основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на</p>	6	2	2	УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3	отчет о прохождении практики
-----	---	---	---	---	---	------------------------------

<p>объекте УК-9.1 понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ОПК-1.1 процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий ОПК-2.1</p> <p>Фундаментальные разделы биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, а также пищевой химии; современные физико-химические методы анализа и классификацию методов сенсорного анализа продуктов питания ОПК-3.1</p> <p>Фундаментальные разделы биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, а также пищевой химии; современные физико-химические методы анализа и классификацию методов сенсорного анализа продуктов питания ОПК-4.1</p> <p>основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству ОПК-5.1</p> <p>принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий Уметь: УК-1.2 анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p><b>творческих заданий УК-2.2</b> <b>анализировать альтернативные</b> <b>варианты решений для достижения</b> <b>намеченных результатов;</b> <b>разрабатывать план, определять</b></p>					
--	---	--	--	--	--	--



<p>целевые этапы и основные направления работ УК-3.2 действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста УК-4.2 пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет» полноценно применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию УК-5.2 Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание с соблюдением этических и межкультурных норм; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-6.2 Умения демонстрировать самоконтроль и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-8.2 проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций УК-9.2 планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий ОПК-1.2 выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной</p>					
--	--	--	--	--	--



<p>деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий ОПК-2.2 использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства, упаковки и хранения хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов ОПК-3.2 Высокий уровень умения пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения ОПК-4.2 обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности ОПК-5.2 пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций Владеть: УК-1.3 навыками научного поиска, используя рекомендуемые базы данных; активно применяет полученные данные при реализации практической работы; применяет полученные данные при принятии важных решений, методами принятия решений; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-2.3 Успешное и системное применение методов реализации</p>					
---	--	--	--	--	--



<p>управленческих функций и разработки комплекса маркетинг УК-3.3 навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения УК-4.3 методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств УК-5.3 Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК -6.3 Демонстрируется высокий уровень владения способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности УК-8.3 правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности УК-9.3 навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий ОПК-1.3 навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий ОПК-2.3 методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания ОПК-3.3 методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового</p>					
--	--	--	--	--	--

	<b>технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и</b>					
--	--	--	--	--	--	--

	<p>управления режимами работы технологического оборудования ОПК-4.3 основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности ОПК-5.3 навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций /СРП/</p>					
	Раздел 5. Промежуточная аттестация					

5.1	<p><b>Зачет с оценкой Знать:</b></p> <p><b>УК-1.1</b> принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p><b>УК-2.1</b> Сформированные представления об управлении как системе, включающие основные понятия, касающиеся осуществления профессиональной деятельности; знание методологических основ о формировании принятия управленческого решения <b>УК-3.1</b> типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования</p> <p><b>УК-4.1</b> принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации <b>УК-5.1</b> Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p><b>УК-6.1</b> Знания основных принципов самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда твердые, аргументированные, всесторонние</p> <p><b>УК-8.1</b> основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомио-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и</p>	6	0	0	<p>УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-4.1,УК-4.2,УК-4.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3,УК-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК-5.3</p>	<p>Отчет о прохождении практики, Вопросы к зачёту с оценкой</p>
-----	--	---	---	---	--	---

<p>поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте</p> <p>УК-9.1 понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p> <p>ОПК-1.1 процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы ;успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p>ОПК-2.1 Фундаментальные разделы биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, а также пищевой химии; современные физико-химические методы анализа и классификацию методов сенсорного анализа продуктов питания</p> <p>ОПК-3.1 Фундаментальные разделы биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, а также пищевой химии; современные физико-химические методы анализа и классификацию методов сенсорного анализа продуктов питания</p> <p>ОПК-4.1 основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству</p> <p>ОПК-5.1 принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности успешно применяются</p>					
---	--	--	--	--	--

	<b>как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</b>					
--	--	--	--	--	--	--



<p><b>Уметь:</b></p> <p><b>УК-1.2</b> анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p><b>УК-2.2</b> анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ</p> <p><b>УК-3.2</b> действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личного, образовательного и профессионального роста</p> <p><b>УК-4.2</b> пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет» полноценно применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию</p> <p><b>УК-5.2</b> Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание с соблюдением этических и межкультурных норм; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p><b>УК-6.2</b> Умения демонстрировать самоконтроль и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p><b>УК-8.2</b> проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при</p>					
--	--	--	--	--	--

	<b>ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций</b>					
--	---	--	--	--	--	--



<p>УК-9.2 планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p>ОПК-1.2 выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p>ОПК-2.2 использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства, упаковки и хранения хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов</p> <p>ОПК-3.2 Высокий уровень умения пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения</p> <p>ОПК-4.2 обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности</p> <p>ОПК-5.2 пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую</p>					
--	--	--	--	--	--





<p>информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций Владеть:</p> <p>УК-1.3 навыками научного поиска, используя рекомендуемые базы данных; активно применяет полученные данные при реализации практической работы; применяет полученные данные при принятии важных решений, методами принятия решений; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий УК-2.3 Успешное и системное применение методов реализации управленческих функций и разработки комплекса маркетинг</p> <p>УК-3.3 навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения</p> <p>УК-4.3 методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств</p> <p>УК-5.3 Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p>УК-6.3 Демонстрируется высокий уровень владения способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности</p> <p>УК-8.3 правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности</p> <p>УК-9.3 навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p>ОПК-1.3 навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной</p>					
---	--	--	--	--	--

	<p>деятельности; успешно применяются как в решении типовых, так и нестандартных творческих заданий</p> <p><b>ОПК-2.3</b> методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания</p> <p><b>ОПК-3.3</b> методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования</p> <p><b>ОПК-4.3</b> основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности</p> <p><b>ОПК-5.3</b> навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций</p> <p>/ЗаО/</p>					
--	---	--	--	--	--	--

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

### 5.1. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вопросы к зачету с оценкой

1. Какое сырье применяют при изготовлении мучных кондитерских изделий?
2. Какие приемы тепловой обработки применяются при изготовлении кондитерских изделий?
3. Что такое упек и припек?
4. Что влияет на выход готовых изделий?
5. С какой целью добавляют патоку при варке помады и чем ее можно заменить?
6. Какова сущность замеса теста?
7. Какую роль при замесе теста играют сахар, соль, жир?
8. Сущность механического, химического и биологического способов разрыхления теста.
9. Какие существуют способы приготовления теста? Их особенности. Выбор способа приготовления.
10. Недостатки готовых изделий и их причины.
11. Особенности приготовления кексов.
12. Составьте схемы приготовления различных изделий из дрожжевого теста.
13. Как приготавливают пресное сдобное тесто?

15. Какие недостатки могут возникать при изготовлении вафельного теста и каковы их причины?
16. Перечислите виды пряничного теста.
17. В чем особенности приготовления отдельных видов изделий: пряников глазированных и медовых, детских и тульских? 18. Как приготавливают и выпекают песочное тесто?

УП: 190302-ХКСНО-21.plx

19. Какие требования предъявляются к изделиям из песочного теста?
20. Чем песочное тесто отличается от сдобного пресного?
21. Какие процессы происходят в бисквитном тесте при его выпекании?
22. Какие изделия можно приготовить из бисквитного теста?
23. Как готовят рулет бисквитный с джемом?
24. Основные достоинства и пищевая ценность макаронных изделий.
25. Ассортимент макаронных изделий. Классификация макаронных изделий.
26. Требования к основному и дополнительному сырью для производства макаронных изделий. Нетрадиционное сырье.
27. Основные формы связи влаги в полуфабрикатах макаронных изделиях. Факторы, определяющие скорость сушки. Кривая сушки. Равновесная влажность.
28. Краткая характеристика основных стадий производства макаронных изделий.
29. Требования, предъявляемые к качеству муки при замесе макаронного теста.
30. Типы замесов макаронного теста в зависимости от его влажности и температуры заливаемой воды.
31. Характеристика реологических свойств макаронного теста после замеса и формования.
32. Рецепттура макаронного теста. Характеристика процессов, происходящих при замесе макаронного теста (физические, биохимические и коллоидные процессы).
33. Организация технологического процесса производства макаронных изделий с использованием пищевых добавок.
34. Изменение реологических свойств макаронных изделий в процессе сушки, стабилизации и охлаждении.
35. Прессование макаронного теста. Факторы, влияющие на реологические свойства выпрессовываемого теста (упругость, пластичность, вязкость) и качество изделий.
36. Способы формования макаронных изделий.
37. Способы сушки макаронных изделий. Режимы конвективной сушки.
38. Влияние качества муки, вносимых добавок, параметров замеса и прессования на свойства теста и качество изделий.
39. Разделка полуфабрикатов макаронных изделий, требования к их качеству. Технологическое значение процесса вакуумирования теста, на какой стадии его целесообразно применять.
40. Технологическая схема шнекового макаронного пресса. Уплотнение и формование макаронного теста, движение его в шнековой камере.
41. Основные показатели макаронных свойств муки влияющих на качество макаронных изделий.
42. Охлаждение и стабилизация макаронных изделий, их назначение.
43. Показатели качества макаронных изделий. Основные факторы, влияющие на эти показатели.
44. Основное и дополнительное сырье, используемое в макаронном производстве, подготовка его к пуску в производство. Нетрадиционное сырье, используемое для производства макаронных изделий.
45. Рецепттура и типы замесов макаронного теста в зависимости от влажности теста и температуры воды.
46. Отличия в структуре и реологических свойствах макаронного теста после замеса и после уплотнения.
47. Основные коллоидные и биохимические процессы, происходящие в приготовлении макаронного теста.
48. Ассортимент хлебобулочных изделий.
49. Технологические потери и затраты хлебопекарного производства. Пути снижения потерь и затрат.
50. Основные этапы приготовления хлеба из пшеничной муки.
51. Основные этапы приготовления хлеба из ржаной муки.
52. Способы улучшения качества хлеба.
53. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
54. Показатели хлебопекарных свойств пшеничной муки.
55. Процессы, протекающие при хранении хлеба.
56. Формирование теста при брожении.
57. Понятие о рецептуре изделий.
58. Подготовка сырья к производству.
59. Способы приготовления пшеничного теста.
60. Оптимальный режим выпечки хлеба. Роль увлажнения пекарной камеры при выпечке хлеба.

## 5.2. Варианты индивидуальных заданий на практику

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Технология получения сахара из сахарной свеклы
2. Технология получения модифицированных крахмалов
3. Технология получения муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта
4. Технология получения солода ферментированного
5. Технология получения солода неферментированного

6. Технология получения кисломолочных продуктов
7. Первичная обработка молока
8. Технология производства сахарного печенья
9. Технология производства песочного печенья
10. Технология производства заварных пряников
11. Технология производства бисквитных изделий
12. Технология производства хлеба из муки пшеничной высшего сорта
13. Технология производства хлеба из ржано-пшеничной муки
14. Технология производства хлеба из ржаной муки
15. Технология производства сдобных изделий
16. Технология производства сухарных изделий
17. Методы определения показателей качества сахарного печенья

18. Методы определения показателей качества песочного печеня
19. Методы определения показателей качества бисквитных изделий
20. Методы определения показателей качества хлебобулочных изделий

## 6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРС

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально- творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведенных на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведенных на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Практика студентов является важной составной частью учебного процесса в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности. В процессе прохождения практики обучающиеся закрепляют и углубляют теоретические знания, полученные ими в высшем учебном заведении, приобретают компетенции, практические навыки, умения и опыт самостоятельной профессиональной деятельности.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.
- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.
- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к

деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др. Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

### 7.1. Рекомендуемая литература

#### 7.1.1. Основная литература

УП: 190302-ХКСНО-21.plx

стр. 41

Л.1.1	Романов А. С., Давыденко Н. И., Шатнюк Л. Н., Матвеева И. В., Позняковский В. М. Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 344 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/161637">https://e.lanbook.com/book/161637</a>
Л.1.2	Скобельская З. Г., Горячева Г. Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 428 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/126720">https://e.lanbook.com/book/126720</a>
Л.1.3	Драгилев А. И., Маршалкин Г. А. Основы кондитерского производства [Электронный ресурс]:учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 532 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/146660">https://e.lanbook.com/book/146660</a>
Л.1.4	Скобельская З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 84 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/146620">https://e.lanbook.com/book/146620</a>
Л.1.5	Харенко Е. Н., Яричевская Н. Н., Юдина С. Б. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 204 с. – Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/113907">https://e.lanbook.com/book/113907</a>

### 7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства

7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard

### 7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет

7.3.1	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <a href="https://biblioclub.ru/">https://biblioclub.ru/</a>
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: <a href="https://book.ru/">https://book.ru/</a>
7.3.4	База данных международного индекса научного цитирования Scopus
7.3.5	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
7.3.6	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка"

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

В соответствии с договорами на проведение практики между филиалом и принимающей организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (бюро, отделов, лабораторий и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией организации и института, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий на практику. Учебные аудитории университета для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

## **9. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИЗ ЧИСЛА ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления практика реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей); обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходит практика, другие условия, без которых невозможно или затруднено прохождение практики по письменному заявлению обучающегося.

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

Все локальные нормативные акты Московского государственного университета технологий и управления им. К.Г. Разумовского по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррективы как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования. - проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.