ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

Институт Пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Ученого совета
института пищевых производств
протокол № 11
от «21» июня 2021 г.
Директор института
_____ Е.П. Лаптева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тип учебной практики – **ознакомительная практика**

Направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
заочная

Владивосток, 2021

1 Цели ознакомительной практики

Целями ознакомительной практики являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе изучения дисциплин;
- получение первичных профессиональных умений и навыков в профессиональной сфере;
– сбор научно-технической информации, используемой в производственной деятельности предприятия;
– ознакомление с производственным процессом.

2 Задачи ознакомительной практики

Задачами ознакомительной практики являются:

– изучение общей характеристики производственной деятельности и предприятия;
– получение первичных профессиональных умений и навыков;
– сбор материалов для подготовки отчета по практике.

3 Место ознакомительной практики в структуре ОПОП

Рабочая программа ознакомительной практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП). Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Ознакомительная практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей универсальных и общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин «Введение в профессиональную деятельность», «Сырье для производства продуктов отрасли», «Введение в технологии продуктов питания», «Общая и санитарная микробиология» и др. в соответствии с учебным планом подготовки по программе бакалавриата по основной профессиональной образовательной программе по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

4 Способы и формы проведения ознакомительной практики

Способы проведения ознакомительной практики:

– стационарный, выездной.

Форма проведения ознакомительной практики – дискретная в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде.

Ознакомительная практика реализуется в форме практической подготовки.

5 Место и время проведения ознакомительной практики

Ознакомительная практика проводится в структурных подразделениях Университета, на профильных предприятиях г. Владивостока, на профильных предприятиях, расположенных за пределами г. Владивостока на основании заключенных договоров с Университетом, либо в самостоятельно выбранной обучающимся профильной организации на основании заключенного индивидуального договора.

Ознакомительная практика в соответствии с календарным учебным графиком проводится в конце 2 курса в течение 4-х недель. Трудоемкость - 6 з.е. или 216 академических часов. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

6 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе прохождения ознакомительной практики

В процессе прохождения ознакомительной практики у обучающихся должны быть сформированы универсальные и общепрофессиональные компетенции, установленные ФГОС ВО и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Универсальные, общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.3 Осуществляет, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2 Способен работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2 Способен к самоорганизации и саморазвитию на основе принципов образования в течение всей жизни
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	УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.2 Использует современные информационные технологии при поиске информации и обработке результатов исследований

7 Перечень запланированных результатов обучения при прохождении ознакомительной практики, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс прохождения ознакомительной практики направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения УК и ОПК

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-1.3 Осуществляет, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате	***Знать*** - виды и формы представления информации в различных информационных системах и принципы ее компьютерной обработки; ***Уметь*** - проводить поиск, хранение и обработку информации из различных источников и баз данных; ***Владеть*** - основными методами, способами и средствами анализа информации и представлять ее в требуемом формате.
УК-3.2 Способен работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	***Знать*** - основные этические нормы межличностного общения и основы работы в коллективе; ***Уметь*** - анализировать конфликтные ситуации в коллективе с позиции этики общения; ***Владеть*** - способностью к кооперации с коллегами, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
УК-6.2 Способен к самоорганизации и саморазвитию на основе принципов образования в течение всей жизни	***Знать*** - способы самоорганизации и саморазвития в профессиональной деятельности; ***Уметь*** - самостоятельно выстраивать и реализовывать перспективы своего интеллектуального, культурно-нравственного и профессионального развития; ***Владеть*** - навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.
УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности	***Знать*** – характер воздействия опасных и вредных производственных факторов на персонал; ***Уметь*** – на практике выбирать методы защиты от опасных и вредных факторов, обеспечивать комфортные условия труда на рабочем месте; ***Владеть*** – практическими навыками устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности

ОПК-1.2 Использует современные информационные технологии при поиске информации и обработке результатов исследований	***Знать*** – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием современных информационных технологий для решения практических задач; ***Уметь*** – на практике использовать специализированное программное обеспечение для поиска информации; ***Владеть*** – практическими навыками сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ для написания отчета по практической подготовке.

8 Структура и содержание ознакомительной практики

Общая трудоемкость ознакомительной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Распределение по курсам обучения:

– заочная форма обучения – 2 курс.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 0,72 з.е или 26 часов;
- технологический раздел (этап) – 4,16 з.е или 150 часов;
- заключительный раздел (этап) – 1,12 з.е или 40 часов.

Структура и содержание ознакомительной практики представлены в таблице 3.

Таблица 3 - Структура и содержание ознакомительной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготовительный	- инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка (6)	- общее ознакомление с предприятием (подразделением) (20)	-	устный опрос
2	Технологический	- освоение рабочей профессии (150)	-	-	аттестация на рабочем месте – зачет
3	Заключительный	- обработка и анализ информации (20)	- подготовка отчета по практике (20)	-	отчет по практике

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики определяется статьями 91 и 92

Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:
– для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю;
– для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

9 Организационное сопровождение ознакомительной практики

Для руководства групповой и (или) индивидуальной ознакомительной практикой от университета назначаются руководитель (руководители) из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Пищевая биотехнология» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год, и руководитель (руководители) практической подготовки из числа работников профильной организации.

Руководитель ознакомительной практики от кафедры «Пищевая биотехнология» оформляет путевой лист; принимает участие в распределении обучающихся по местам практик; по рабочим места непосредственно на месте проведения практики, по видам работ, предусмотренных структурой и содержанием практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими ознакомительной практики; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Для руководства групповой и (или) индивидуальной ознакомительной практикой на профильных предприятиях назначаются руководитель (руководители) практики от предприятия из числа работников данного предприятия.

Руководитель практики от предприятия согласовывает предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

В случае прохождения ознакомительной практики в структурных подразделениях Университета руководитель практики от кафедры проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

Направление на ознакомительной практику осуществляется приказом ректора университета или иного уполномоченного им должностного лица, приказ составляет и оформляет руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология». В приказе производится закрепление каждого обучающегося (группы обучающихся) за профильным предприятием на основании заключенных

университетом или самостоятельно заключенных обучающимся договоров, назначаются руководители практики от кафедры и профильного предприятия, указываются вид, тип, способ и срок прохождения ознакомительной практики.

Обучающимся по заочной форме обучения предоставляется право прохождения ознакомительной практики по месту осуществления ими трудовой деятельности в случае соответствия последнего требованиям к содержанию данного вида практики.

Выбор мест прохождения ознакомительной практики для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения ознакомительной практики руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология» согласовывает с руководителем практики от предприятий условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения ознакомительной практики обучающиеся соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного на предприятии, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В последнюю неделю практики студент должен закончить оформление отчета, подписать его у руководителя практики от предприятия, получить характеристику (по желанию), оформить путевой лист, заверить их соответствующими печатями предприятия. После окончания практики студент должен сразу же прибыть в Университет, сдать путевой лист, отчет, характеристику (при наличии), подписанные непосредственным руководителем практики от предприятия, для проверки на кафедру «Пищевая биотехнология» и пройти аттестацию (защитить отчет) по итогам практики.

Убытие на места практики осуществляется по путевому листу, подготовленному руководителем практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология», подписанному директором института и заверенному печатью института. С прибытием на место практики обучающийся в путевом листе ставит отметку о прибытии, а перед убытием – отметку об убытии. По окончании практики путевые листы приобщаются к отчетным материалам (отчету) по практике и сдаются руководителю практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология».

По окончании практики обучающийся сдает в установленные сроки письменный отчет о прохождении практики.

10 Формы отчетности по итогам ознакомительной практики

По итогам ознакомительной практики составляется отчет, структура которого соответствует ее структуре и содержанию. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. студента; вид и период прохождения ознакомительной практики), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций.

Требования к оформлению отчета по ознакомительной практике.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

При составлении отчета студент использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Иллюстрационный материал (рисунки, эскизы, чертежи), приводимый в отчете, должен быть выполнен с использованием ПК.

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении ознакомительной практики и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего ознакомительной практику; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

- *Основная часть* состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, наименование предприятия, на котором студент проходит практику; краткая характеристика предприятия, юридический адрес, производственный профиль);

- описание предприятия – краткая история развития; основные события, даты (образование предприятия, реорганизации, смены названия и т.д.); структура предприятия (перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; схема управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии, их взаимосвязь с типом предприятия; анализ структуры предприятия);

- описание производственной программы предприятия (ассортимент готовой продукции, его объем); анализ производственной программы предприятия; выводы

об ее эффективности применительно к профилю предприятия, условиям его работы и маркетинговым исследованиям);

- описание организации поставок на предприятие сырья, материалов тары и реализация готовой продукции;

- описание сырья, материалов и тары (состав сырья; способ его предварительной обработки; перечень предприятий, поставляющих сырье, их удаленность от предприятия; способ доставки сырья на предприятие; информация о договорах на поставки сырья);

- описание технологии хранения сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; анализ организации поставок и хранения сырья, материалов и тары, выводы об их эффективности, пути совершенствования;

- описание реализации готовой продукции (ассортимент готовой продукции и наименование организаций, которые их закупают (заказчик); удаленность поставщика от заказчика; способ транспортирования готовой продукции);

- описание обеспеченности предприятия водой, паром, холодом, электроэнергией (источники снабжения предприятия водой, паром, холодом, электроэнергией: наименование, мощность, коэффициент фактического использования);

- описание перспективных путей дальнейшего развития предприятия (перечень конкретных мероприятий по совершенствованию производственной деятельности предприятия, составленный по данным предприятия и на основании собственного анализа студента общей характеристики предприятия; обоснование перспективных направлений деятельности предприятия);

- описание санитарии и гигиены на предприятии (перечень нормативных документов по санитарно-гигиеническому контролю производства, которые регламентируют санитарно-гигиенический контроль на предприятии, с указанием номера документа и полного его названия);

- описание правил личной гигиены работников предприятия (конкретные мероприятия на предприятии, обеспечивающие личную гигиену работников (наличие санпропускников, санитарной одежды и т.д.));

- описание безопасности жизнедеятельности (охрана труда; противопожарная безопасность; санитарная техника; анализ системы безопасности жизнедеятельности, мероприятия по ее совершенствованию);

- описание охраны окружающей среды и рационального природопользования (характеристика источников загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продукции);

- описание работы по специальности (информация о работе на предприятии; освоенная рабочая профессия);

- *Заключение* содержит обобщение и оценку результатов ознакомительной практики, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ;

- *Список использованных источников*;

- *Приложения* (при наличии) могут содержать образцы документов, которые практикант самостоятельно составлял в ходе ознакомительной практики или в оформлении которых принимал участие и др.

11 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по ознакомительной практике

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам ознакомительной практики проводится на основе определения соответствия совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций результатам формирования всех установленных программой бакалавриата для ознакомительной практики компетенций при выполнении разделов (этапов) практики в соответствии с пунктами 6, 7, 8 данной рабочей программы.

Соответствие совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, результатам формирования всех установленных программой бакалавриата для ознакомительной практики компетенций при выполнении разделов (этапов) практики с определением критерия оценивания – карта оценивания компетенций представлена в таблице 4.

Таблица 4 – Карта оценивания компетенций

№	Компетенции - индикатор достижения	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компе-тенций
1	УК-1 – УК-1.3	1,2,3	Наличие следующих первичных профессиональных умений и навыков: - использование нормативно-технических документов для производства продуктов питания из растительного сырья; -работа с литературой; анализ прочитанного материала и использование его в работе. - умение представлять информацию в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	освоена
2	УК-3 – УК-3.2	1,2	Наличие следующих первичных профессиональных умений и навыков: - готовностью выполнить работы по	освоена

			рабочей профессии.	
3	УК-6 – УК-6.2	1,2,3	Наличие следующих первичных профессиональных умений и навыков: - повышение своей квалификации и мастерства; - самостоятельное приобретение новых знаний;	освоена
4	УК-8 – УК-8.1	1,2	Наличие следующих первичных профессиональных умений и навыков: - соблюдать технику безопасности на рабочем месте	освоена
5	ОПК-1 – ОПК-1.2	3	Наличие следующих первичных профессиональных умений и навыков: - умение осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных;	освоена

Завершается ознакомительной практика промежуточной аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных профессиональных умений и практических навыков, опыт профессиональной деятельности, качество защиты отчета, устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший ознакомительной практику, представленные в таблице 5.

Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основание для допуска студента к аттестации – *полностью оформленные отчет о практике и наличие путевого листа с отметками предприятия*.

Промежуточную аттестацию ознакомительной практики проводит руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология». Дата и время промежуточной аттестации устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой.

Процедура промежуточной аттестации включает: включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы преподавателя(ей) от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

<u>Перечень вопросов для оценивания результатов практики:</u>

1. В чем заключается подготовка студентов к проведению ознакомительной практики?

2. Каковы цели и задачи ознакомительной практики?

3. Каковы основные направления производственной деятельности предприятия?

4. Что представляет собой структура предприятия?

5. Что включает в себя производственная программа предприятия?

6. Какую продукцию производит предприятие и каковы условия ее хранения?

7. В чем заключается работа по специальности в период ознакомительной практики?

8. Какое основное сырье используется при производстве продукции и каковы условия его хранения?

9. Что такое учет сырья и как его проводят на предприятии?

10. Какие упаковочные материалы используются при производстве продукции?

11. Какую документацию используют на производстве по санитарно-гигиеническому контролю?

12. Расскажите правила личной гигиены работников на производстве?

Таблица 5 – Уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший ознакомительную практику*

Компетенции, индикаторы достижения	**Уровень (дескриптор) сформированности компетенций**		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Универсальные компетенции (УК)			
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач **УК-1.3** Осуществляет, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представляет ее в требуемом формате	Знать - виды и формы представления информации в различных информационных системах и принципы ее компьютерной обработки; *Уметь - проводить поиск, хранение и обработку информации из различных источников и баз данных;* *Владеть - основными методами, способами и средствами анализа информации и представлять ее в требуемом формате.*	Знать - виды и формы представления информации в различных информационных системах и принципы ее компьютерной обработки; Уметь - проводить поиск, хранение и обработку информации из различных источников и баз данных; *Владеть - основными методами, способами и средствами анализа информации и представлять ее в требуемом формате.*	Знать - виды и формы представления информации в различных информационных системах и принципы ее компьютерной обработки; Уметь - проводить поиск, хранение и обработку информации из различных источников и баз данных; Владеть - основными методами, способами и средствами анализа информации и представлять ее в требуемом формате.
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде **УК-3.2** Способен работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знать - основные этические нормы межличностного общения и основы работы в коллективе; *Уметь - анализировать конфликтные ситуации в коллективе с позиции этики общения;* *Владеть - способностью к кооперации с коллегами, толерантно воспринимая социальные и культурные различия*	Знать - основные этические нормы межличностного общения и основы работы в коллективе; Уметь - анализировать конфликтные ситуации в коллективе с позиции этики общения; *Владеть - способностью к кооперации с коллегами, толерантно воспринимая социальные и культурные различия*	Знать - основные этические нормы межличностного общения и основы работы в коллективе; Уметь - анализировать конфликтные ситуации в коллективе с позиции этики общения; Владеть - способностью к кооперации с коллегами, толерантно воспринимая социальные и культурные различия

УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни **УК-6.2** Способен к самоорганизации и саморазвитию на основе принципов образования в течение всей жизни	Знать - способы самоорганизации и саморазвития в профессиональной деятельности; *Уметь - самостоятельно выстраивать и реализовывать перспективы своего интеллектуального, культурно-нравственного и профессионального развития;* *Владеть - навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни*	Знать - способы самоорганизации и саморазвития в профессиональной деятельности; Уметь - самостоятельно выстраивать и реализовывать перспективы своего интеллектуального, культурно-нравственного и профессионального развития; *Владеть - навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни*	Знать - способы самоорганизации и саморазвития в профессиональной деятельности; Уметь - самостоятельно выстраивать и реализовывать перспективы своего интеллектуального, культурно-нравственного и профессионального развития; Владеть - навыками управления своим временем, выстраивания и реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
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 **УК-8.1** Обеспечивает безопасные и/или	Знать – характер воздействия опасных и вредных производственных факторов на персонал; *Уметь – на практике выбирать методы защиты от опасных и вредных факторов, обеспечивать комфортные условия труда на рабочем месте;* *Владеть – практическими навыками устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности*	Знать – характер воздействия опасных и вредных производственных факторов на персонал; Уметь – на практике выбирать методы защиты от опасных и вредных факторов, обеспечивать комфортные условия труда на рабочем месте; *Владеть – практическими навыками устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности*	Знать – характер воздействия опасных и вредных производственных факторов на персонал; Уметь – на практике выбирать методы защиты от опасных и вредных факторов, обеспечивать комфортные условия труда на рабочем месте; Владеть – практическими навыками устранения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности

комфортные условия труда на рабочем месте, выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности			
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности **ОПК-1.2** Использует современные информационные технологии при поиске информации и обработке результатов исследований	Знать – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием современных информационных технологий для решения практических задач; *Уметь – на практике использовать специализированное программное обеспечение для поиска информации;* *Владеть – практическими навыками сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ для написания отчета по практической подготовке*	Знать – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием современных информационных технологий для решения практических задач; Уметь – на практике использовать специализированное программное обеспечение для поиска информации; *Владеть – практическими навыками сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ для написания отчета по практической подготовке*	Знать – методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием современных информационных технологий для решения практических задач; Уметь – на практике использовать специализированное программное обеспечение для поиска информации; Владеть – практическими навыками сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ для написания отчета по практической подготовке

*Примечание курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся в не полном объеме или неосвоенные полностью, соотнесенные к устанавливаемому уровню (дескриптору) сформированности компетенции при проведении процедуры оценивания результатов практики.

В процессе промежуточной аттестации по результатам прохождения ознакомительной практики устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший ознакомительную практику.

Окончательная оценка по практике формируется из оценки по 5-ти балльной шкале оценивания и дескрипторов (уровней) сформированности компетенций. *При этом в обязательном порядке учитываются оформление отчета в соответствии с установленными требованиями, мнение руководителя практики, качество ответов на вопросы*.

Оценка «отлично», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый», «высокий»:

- программа практики выполнена в полном объеме, сформулированы выводы и рекомендации по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, приложены копии соответствующих документов согласно заданию на практику;

Оценка «хорошо», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый», «продвинутый»:

- выполнена большая часть программы практики: раскрыты отдельные вопросы предлагаемого плана отчета, сделаны выводы и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, приложены копии соответствующих документов;

Оценка «удовлетворительно», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый»:

- программа практики выполнена не полностью: рассмотрены отдельные вопросы плана отчета, сделаны отдельные выводы относительно деятельности объекта прохождения практики, не приложены соответствующие копии документов;

Оценка «неудовлетворительно», отсутствует дескриптор (уровень) сформированности компетенций:

- программа практики не выполнена, студент получил отрицательный отзыв по месту прохождения практики.

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается в промежуточной аттестации 2 курса. *При защите отчета студенту могут быть*

заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения ознакомительной практики в соответствии с учебным планом.

Студенты, не выполнившие рабочую программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие рабочую программу практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, ликвидируют возникшую академическую задолженность в соответствии с установленном в Университете порядке.

12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»

С целью оказания необходимой для успешного прохождения ознакомительной практики и оформления отчета по практике методической помощи обучающемуся предоставляется следующий перечень учебной основной и дополнительной литературы и необходимых ресурсов сети «Интернет»:

а) основная литература:

1. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – Минск: РИПО, 2016. – 351 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524.

2. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебопекарного производства: учебник. - СПб.: Лань, 2014. - 672 с.

3. Дубровин, И.А. Бизнес-планирование на предприятии: учебник / И.А. Дубровин. – 3-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 432 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573394.

б) дополнительная литература:

1. Ольховая Л.П., Кушнирук А.А. Технология переработки сырья растительного происхождения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2009. – 112 с.

2. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. – М.: Колос, 2000 –270 с.

3. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба. – СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.

4. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник для вузов. – СПб.: Профессия, 2005. - 416 с.

13 Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем

состав лицензионного программного обеспечения:

Windows 8.1; Office 2010; Kaspersky Endpoint Security для Windows; Project Expert 7 Tutorial; Консультант. Свободно распространяемое

программное обеспечение: 7-Zip; Adobe Acrobat Reader DC; GIMP 2.8.14; Inkscape 0.48.5; Ассистент II; iTALC 3.0.3.

состав современных профессиональных баз данных:

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line http://www.rst.gov.ru/portal/gost.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line http://www.standards.ru/default.aspx.

4. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ». Доступ on-line: https://rucont.ru/.

состав информационных справочных систем:

1. Информационно-справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: http://www.consultant.ru/.

3. Научная электронная библиотека. Доступ on-line: http://elibrary.ru

4. ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Доступ on-line: http://biblioclub.ru.

14 Материально-техническое обеспечение ознакомительной практики

Материально-техническое обеспечение ознакомительной практики, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета:

- оборудованные лаборатории и аудитории,
- компьютерные классы,
- аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения,
- библиотека ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

Реализация ознакомительной практики, проводимой в профильных предприятиях и организациях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение ознакомительной практики, проводимой на профильных предприятиях, соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» для достижения результатов обучения по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриата по направлению подготовки19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», соответствующей ОПОП и профилю подготовки – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа разработана:

Кращенко В.В. – заведующий кафедрой «Пищевая биотехнология»;

Клочкова И.С.- доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

Давидович В.В. - доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевая биотехнология» «21» июня 2021 г. протокол № 11.

Заведующий кафедрой В.В. Кращенко

Рабочая программа согласована:

Представитель работодателя
ООО «Приморский кондитер»
Директор по производству А.С. Мухандинов

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

Институт Пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Ученого совета
института Пищевых производств
протокол №11
от «21» июня 2021 г.
Директор института
_____ Е.П. Лаптева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тип учебной практики – **технологическая практика**

Направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
заочная

Владивосток, 2021

1 Цели технологической практики

Целями технологической практики являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе изучения профильных дисциплин учебного плана;
- получение навыков в профессиональной сфере для ведения технологической деятельности, к которой готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»;
- освоение рабочей профессии;
- ознакомление с производственным процессом;
- приобретение опыта практической работы, в том числе самостоятельной деятельности на предприятии (в организации).

2 Задачи технологической практики

Задачами технологической практики являются:

– изучение общей характеристики и производственной деятельности предприятия;

– изучение технологических процессов, осуществляемых в цехе (участке) и технологического оборудования;

– изучение производственной структуры предприятия, сырьевой базы и ассортимента готовой продукции;

– последовательное приобретение профессиональных навыков работы в различных должностях на предприятиях пищевой отрасли;

– сбор материалов для подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

3 Место технологической практики в структуре ОПОП

Рабочая программа технологической практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП). Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Технологическая практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей универсальных и общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин «Санитария производства и гигиена питания», «Методы исследования свойств сырья и продуктов питания», «Пищевые добавки» и др. в соответствии с учебным планом подготовки по программе бакалавриата по основной профессиональной образовательной программе по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

4 Способы и формы проведения технологической практики

Способы проведения технологической практики:

– стационарный, выездной.

Форма проведения технологической практики – дискретная в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде.

Технологическая практика реализуется в форме практической подготовки.

5 Место и время проведения технологической практики

Технологическая практика проводится в структурных подразделениях Университета, на профильных предприятиях г. Владивостока, на профильных предприятиях, расположенных за пределами г. Владивостока на основании заключенных договоров с Университетом, либо в самостоятельно выбранной обучающимся профильной организации на основании заключенного индивидуального договора.

Технологическая практика в соответствии с календарным учебным графиком проводится в конце 3 курса в течение 4-х недель. Трудоемкость - 6 з.е. или 216 академических часов. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

6 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе прохождения технологической практики

В процессе прохождения технологической практики у обучающихся должны быть сформированы универсальные и общепрофессиональные компетенции, установленные ФГОС ВО и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Универсальные, общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.3 Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции.
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.2 Способен к самоорганизации и саморазвитию на основе принципов образования в течение всей жизни
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	УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности
	УК-8.2 Выявляет угрозы от производственной деятельности предприятия для сохранения природной среды
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении	ОПК-3.1 Понимает и объясняет принцип действия, характеристики и условия эксплуатации

профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	технологического оборудования и приборов при производстве продуктов питания из растительного сырья
	ОПК-3.3 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке сырья и хранении готовой продукции

7 Перечень запланированных результатов обучения при прохождении технологической практики, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс прохождения технологической практики направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения УК и ОПК

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-5.3 Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции.	***Знать*** – основные приемы и нормы социального взаимодействия с учетом социокультурных особенностей; ***Уметь*** – на практике взаимодействовать с персоналом с учетом социальных и культурных различий и воспринимать межкультурное разнообразие общества; ***Владеть*** – на практике навыками социального взаимодействия с персоналом для успешного выполнения профессиональных задач.
УК-6.2 Способен к самоорганизации и саморазвитию на основе принципов образования в течение всей жизни	***Знать*** - способы самоорганизации и саморазвития в период практической подготовки; ***Уметь*** – на практике выстраивать и реализовывать перспективы своего профессионального развития; ***Владеть*** – практическими навыками управления временем и реализации траектории саморазвития.
УК-8.1 Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности	***Знать*** – условия и технику безопасности на производстве; ***Уметь*** - применять методы защиты в случае аварий, катастроф, стихийных бедствий ***Владеть*** – навыками техники безопасности и защиты на производстве.
УК-8.2 Выявляет угрозы от производственной деятельности предприятия для сохранения природной	***Знать*** – основные факторы производства, негативно влияющие на природную среду; ***Уметь*** – выявлять опасные факторы производственной деятельности для сохранения природной среды;

среды	***Владеть*** – практическими навыками защиты от угроз производственной деятельности применительно к окружающей среде.
ОПК-3.1 Понимает и объясняет принцип действия, характеристики и условия эксплуатации технологического оборудования и приборов при производстве продуктов питания из растительного сырья	***Знать*** – технологическое оборудование, его характеристики и условия эксплуатации в рамках прохождения практики; ***Уметь*** – на практике объяснить принцип действия технологического оборудования и приборов; ***Владеть*** –и эксплуатации технологического оборудования и приборов на производстве
ОПК-3.3 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке сырья и хранении готовой продукции	***Знать*** – основные процессы, происходящие при переработке сырья и хранении готовой продукции; ***Уметь*** – прогнозировать процессы, протекающие при производстве и хранении сырья и готовой продукции; ***Владеть*** – практическими навыками регулирования параметров технологических процессов производства

8 Структура и содержание технологической практики

Общая трудоемкость технологической практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Распределение по курсам обучения:

– заочная форма обучения – 3 курс.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 0,72 з.е или 26 часов;
- технологический раздел (этап) – 4,16 з.е или 150 часов;
- заключительный раздел (этап) – 1,12 з.е или 40 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготови-тельный	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка (6)	Общее ознакомление с предприятием (подразделе-нием) (20)	-	устный опрос
2	Технологи-ческий	Освоение рабочей профессии (150)	-	-	аттестация на рабочем месте – зачет
3	Заключитель-ный	Обработка и анализ информации (20)	Подготовка отчета по практике (20)	-	отчет по практике

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет:
– для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю;
– для обучающихся в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю.

9 Организационное сопровождение технологической практики

Для руководства групповой и (или) индивидуальной технологической практикой от университета назначаются руководитель (руководители) из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Пищевая биотехнология» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год, и руководитель (руководители) практической подготовки из числа работников профильной организации.

Руководитель технологической практики от кафедры «Пищевая биотехнология» оформляет путевой лист; принимает участие в распределении обучающихся по местам практик; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими технологической практики; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Для руководства групповой и (или) индивидуальной технологической практикой на профильных предприятиях назначаются руководитель (руководители) практики от предприятия из числа работников данного предприятия.

Руководитель практики от предприятия согласовывает предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

В случае прохождения технологической практики в структурных подразделениях Университета руководитель практики от кафедры проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

Направление на технологическую практику осуществляется приказом ректора университета или иного уполномоченного им должностного лица, приказ составляет и оформляет руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология». В приказе производится закрепление каждого обучающегося (группы обучающихся) за профильным предприятием на основании заключенных университетом или самостоятельно заключенных обучающимся договоров, назначаются руководители практики от кафедры и профильного предприятия, указываются вид, тип, способ и срок прохождения технологической практики.

Обучающимся по заочной форме обучения предоставляется право прохождения технологической практики по месту осуществления ими трудовой

деятельности в случае соответствия последнего требованиям к содержанию данного вида практики.

Выбор мест прохождения технологической практики для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения технологической практики руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология» согласовывает с руководителем практики от предприятия условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения технологической практики обучающиеся соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного на предприятии, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В последнюю неделю практики студент должен закончить оформление отчета, подписать его у руководителя практики от предприятия, получить характеристику (по желанию), оформить путевой лист, заверить их соответствующими печатями предприятия. После окончания практики студент должен сразу же прибыть в Университет, сдать путевой лист, отчет, характеристику (при наличии), подписанные непосредственным руководителем практики от предприятия, для проверки на кафедру «Пищевая биотехнология» и пройти аттестацию (защитить отчет) по итогам практики.

Убытие на места практики осуществляется по путевому листу, подготовленному руководителем практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология», подписанному директором института и заверенному печатью института. С прибытием на место практики обучающийся в путевом листе ставит отметку о прибытии, а перед убытием – отметку об убытии. По окончании практики путевые листы приобщаются к отчетным материалам (отчету) по практике и сдаются руководителю практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология».

По окончании практики обучающийся сдает в установленные сроки письменный отчет о прохождении практики.

10 Формы отчетности по итогам технологической практики

По итогам технологической практики составляется отчет, структура которого соответствует ее структуре и содержанию. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. студента; вид и период прохождения технологической практики), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются

результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций.

Требования к оформлению отчета по технологической практике.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

При составлении отчета студент использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Иллюстрационный материал (рисунки, эскизы, чертежи), приводимый в отчете, должен быть выполнен с использованием ПК.

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении технологической практики и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего технологическую практику; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

- *Основная часть* состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, наименование предприятия, на котором студент проходит практику; производственный профиль и организационный тип предприятия, его задачи);

- описание предприятия – общая характеристика предприятия; структура предприятия (перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб);

- описание производственной программы предприятия (ассортимент готовой продукции, его объем);

- описание сырья, материалов и тары (перечень сырья; способ его предварительной обработки);

- описание технологии хранения сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;

- технологическая часть (технология обработки сырья, переработка отходов производства, технологическое оборудование, санитария и гигиена на предприятии);

- описание правил личной гигиены работников предприятия (конкретные мероприятия на предприятии, обеспечивающие личную гигиену работников (наличие санпропускников, санитарной одежды и т.д.)).

- описание безопасности жизнедеятельности (охрана труда; противопожарная безопасность; санитарная техника);

- описание охраны окружающей среды и рационального природопользования (характеристика источников загрязнения окружающей среды, обусловленных производством продукции).

- описание работы по специальности (информация о работе на предприятии; освоенная рабочая профессия).

- *Заключение* содержит обобщение и оценку результатов технологической практики, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ.

- *Список использованных источников*.

- *Приложения* (при наличии) могут содержат: образцы документов, которые практикант самостоятельно составлял в ходе производственной практики или в оформлении которых принимал участие и др.

11 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по технологической практике

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам технологической практики проводится на основе определения соответствия совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций результатам формирования всех установленных программой бакалавриата для технологической практики компетенций при выполнении разделов (этапов) практики в соответствии с пунктами 6, 7, 8 данной рабочей программы.

Соответствие совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, результатам формирования всех установленных программой бакалавриата для технологической практики компетенций при выполнении разделов (этапов) практики с определением критерия оценивания – карта оценивания компетенций представлена в таблице 4.

Таблица 4 – Карта оценивания компетенций

№	Компетенции - индикатор достижения	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компе-тенций
1	УК-5 – УК-5.3	1,2	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - работа в команде (бригаде, на производственном участке) с учетом социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач работников	освоена
2	УК-6 – УК-6.2	1,2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - повышение своей квалификации и мастерства; - самостоятельное приобретение новых знаний; - владение способами формирования и профессионального становления личности	освоена
3	УК-8 – УК-8.1	1,2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - соблюдение техники безопасности на рабочем месте; - знание воздействия на человека вредных процессов и факторов.	освоена

4	УК-8 – УК-8.2	1,2	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - первичными навыками защиты окружающей среды от производственной деятельности	освоена
5	ОПК-3 – ОПК-3.1	1,2	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - первичных навыков работы на технологическом оборудовании и приборах, используемых на производстве	освоена
6	ОПК-3 – ОПК-3.3	1,2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - умение использовать на практике процессы, влияющие на переработку сырья и хранение готовой продукции	освоена

Завершается технологическая практика промежуточной аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных профессиональных умений и практических навыков, опыт профессиональной деятельности, качество защиты отчета, устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший технологическую практику, представленные в таблице 5.

Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основание для допуска студента к аттестации – *полностью оформленные отчет о практике и наличие путевого листа с отметками предприятия*.

Промежуточную аттестацию технологической практики проводит руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология». Дата и время промежуточной аттестации устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой.

Процедура промежуточной аттестации включает: включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы преподавателя(ей) от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

<u>Перечень вопросов для оценивания результатов практики:</u>

1. Каковы цель и задачи технологической практики?
2. Краткая характеристика предприятия.
3. Что представляет собой структура предприятия?
4. Какие основные направления производственной деятельности предприятия?
5. Что включает в себя производственная программа предприятия?
6. Назовите перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, используемых на предприятии?

7. Какие перспективные направления дальнейшего развития предприятия?
8. Назовите основные операции технологического процесса при производстве продукции?
9. Перечислите мероприятия по обеспечению выполнения санитарных норм и правил на предприятии.
10. Перечислите виды инструктажей по технике безопасности на предприятии.
11. Что такое экологический паспорт предприятия.
12. Опишите достоинства и недостатки предприятия.
13. В чем заключалась сущность работы по специальности в период технологической практики?

Таблица 5 – Уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший технологическую практику*

Компетенции, индикаторы достижения	**Уровень (дескриптор) сформированности компетенций**		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Универсальные компетенции (УК)			
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах **УК-5.3** Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции.	Знать – основные приемы и нормы социального взаимодействия с учетом социокультурных особенностей; *Уметь – на практике взаимодействовать с персоналом с учетом социальных и культурных различий и воспринимать межкультурное разнообразие общества;* *Владеть – на практике навыками социального взаимодействия с персоналом для успешного выполнения профессиональных задач*	Знать – основные приемы и нормы социального взаимодействия с учетом социокультурных особенностей; Уметь – на практике взаимодействовать с персоналом с учетом социальных и культурных различий и воспринимать межкультурное разнообразие общества; *Владеть – на практике навыками социального взаимодействия с персоналом для успешного выполнения профессиональных задач*	Знать – основные приемы и нормы социального взаимодействия с учетом социокультурных особенностей; Уметь – на практике взаимодействовать с персоналом с учетом социальных и культурных различий и воспринимать межкультурное разнообразие общества; Владеть – на практике навыками социального взаимодействия с персоналом для успешного выполнения профессиональных задач
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни **УК-6.2** Способен к самоорганизации и саморазвитию на основе	Знать - способы самоорганизации и саморазвития в период практической подготовки; *Уметь – на практике выстраивать и реализовывать перспективы своего профессионального развития;* *Владеть – практическими навыками управления временем и реализации траектории*	Знать - способы самоорганизации и саморазвития в период практической подготовки; Уметь – на практике выстраивать и реализовывать перспективы своего профессионального развития; *Владеть – практическими навыками управления временем и реализации траектории саморазвития.*	Знать - способы самоорганизации и саморазвития в период практической подготовки; Уметь – на практике выстраивать и реализовывать перспективы своего профессионального развития; Владеть – практическими навыками управления временем и реализации траектории саморазвития.

принципов образования в течение всей жизни	*саморазвития.*		
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 **УК-8.1** Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности	Знать – условия и технику безопасности на производстве; *Уметь - применять методы защиты в случае аварий, катастроф, стихийных бедствий* *Владеть – навыками техники безопасности и защиты на производстве.*	Знать – условия и технику безопасности на производстве; Уметь - применять методы защиты в случае аварий, катастроф, стихийных бедствий *Владеть – навыками техники безопасности и защиты на производстве.*	Знать – условия и технику безопасности на производстве; Уметь - применять методы защиты в случае аварий, катастроф, стихийных бедствий Владеть – навыками техники безопасности и защиты на производстве.
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной	Знать – основные факторы производства, негативно влияющие на природную среду; *Уметь – выявлять опасные факторы производственной деятельности для сохранения природной среды;* *Владеть – практическими*	Знать – основные факторы производства, негативно влияющие на природную среду; Уметь – выявлять опасные факторы производственной деятельности для сохранения природной среды; *Владеть – практическими навыками защиты от угроз производственной*	Знать – основные факторы производства, негативно влияющие на природную среду; Уметь – выявлять опасные факторы производственной деятельности для сохранения природной среды; Владеть – практическими навыками защиты от угроз производственной

среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов **УК-8.2** Выявляет угрозы от производственной деятельности предприятия для сохранения природной среды	*навыками защиты от угроз производственной деятельности применительно к окружающей среде.*	*деятельности применительно к окружающей среде.*	деятельности применительно к окружающей среде.
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **ОПК-3.1** Понимает и объясняет принцип действия, характеристики и условия эксплуатации технологического оборудования и приборов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать – технологическое оборудование, его характеристики и условия эксплуатации в рамках прохождения практики; *Уметь – на практике объяснить принцип действия технологического оборудования и приборов;* *Владеть – и эксплуатации технологического оборудования и приборов на производстве*	Знать – технологическое оборудование, его характеристики и условия эксплуатации в рамках прохождения практики; Уметь – на практике объяснить принцип действия технологического оборудования и приборов; *Владеть – и эксплуатации технологического оборудования и приборов на производстве*	Знать – технологическое оборудование, его характеристики и условия эксплуатации в рамках прохождения практики; Уметь – на практике объяснить принцип действия технологического оборудования и приборов; Владеть – и эксплуатации технологического оборудования и приборов на производстве
ОПК-3	Знать – основные процессы, происходящие при переработке	Знать – основные процессы, происходящие при переработке	Знать – основные процессы, происходящие при переработке

Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов **ОПК-3.3** Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке сырья и хранении готовой продукции	сырья и хранении готовой продукции; *Уметь – прогнозировать процессы, протекающие при производстве и хранении сырья и готовой продукции;* *Владеть – практическими навыками регулирования параметров технологических процессов производства*	сырья и хранении готовой продукции; Уметь – прогнозировать процессы, протекающие при производстве и хранении сырья и готовой продукции; *Владеть – практическими навыками регулирования параметров технологических процессов производства*	сырья и хранении готовой продукции; Уметь – прогнозировать процессы, протекающие при производстве и хранении сырья и готовой продукции; Владеть – практическими навыками регулирования параметров технологических процессов производства

*Примечание курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся в не полном объеме или неосвоенные полностью, соотнесенные к устанавливаемому уровню (дескриптору) сформированности компетенции при проведении процедуры оценивания результатов практики.

В процессе промежуточной аттестации по результатам прохождения технологической практики устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший технологическую практику.

Окончательная оценка по практике формируется из оценки по 5-ти балльной шкале оценивания и дескрипторов (уровней) сформированности компетенций. *При этом в обязательном порядке учитываются оформление отчета в соответствии с установленными требованиями, мнение руководителя практики, качество ответов на вопросы*.

Оценка «отлично», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый», «высокий»:

- программа практики выполнена в полном объеме, сформулированы выводы и рекомендации по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, приложены копии соответствующих документов согласно заданию, на практику;

Оценка «хорошо», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый», «продвинутый»:

- выполнена большая часть программы практики: раскрыты отдельные вопросы предлагаемого плана отчета, сделаны выводы и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, приложены копии соответствующих документов;

Оценка «удовлетворительно», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый»:

- программа практики выполнена не полностью: рассмотрены отдельные вопросы плана отчета, сделаны отдельные выводы относительно деятельности объекта прохождения практики, не приложены соответствующие копии документов;

Оценка «неудовлетворительно», отсутствует дескриптор (уровень) сформированности компетенций:

- программа практики не выполнена, студент получил отрицательный отзыв по месту прохождения практики.

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается в промежуточной аттестации 3 курса. *При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения технологической практики в соответствии с учебным планом.*

Студенты, не выполнившие рабочую программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие рабочую программу практики без

уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, ликвидируют возникшую академическую задолженность в соответствии с установленном в Университете порядке.

12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»

С целью оказания необходимой для успешного прохождения технологической практики и оформления отчета по практике методической помощи обучающемуся предоставляется следующий перечень учебной основной и дополнительной литературы и необходимых ресурсов сети «Интернет»:

а) основная литература:

1. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – Минск: РИПО, 2016. – 351 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524.

2. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебопекарного производства: учебник. - СПб.: Лань, 2014. - 672 с.

3. Габелко С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012. – Ч. 1. – 183 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228765.

4. Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. – 2-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 494 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116501

5. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства. - СПб: Троицкий мост, 2011. - 360 с.

б) дополнительная литература:

1. Ольховая Л.П., Кушнирук А.А. Технология переработки сырья растительного происхождения. – Владивосток: Дальрыбвтуз, 2009. – 112 с.

2. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. – М.: Колос,2000. – 270 с.

3. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба. – СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.

4. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник для вузов. – СПб.: Профессия, 2005. - 416 с.

5. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик: Учебник рек. УМО. - СПб.: ГИОРД, 2004. – 496 с.

6. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов / И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 228 с. [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru

13 Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем

состав лицензионного программного обеспечения:

Windows 8.1; Office 2010; Kaspersky Endpoint Security для Windows; Project Expert 7 Tutorial; Консультант. Свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip; Adobe Acrobat Reader DC; GIMP 2.8.14; Inkscape 0.48.5; Ассистент II; iTALC 3.0.3.

состав современных профессиональных баз данных:

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line http://www.rst.gov.ru/portal/gost.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line http://www.standards.ru/default.aspx.

4. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ». Доступ on-line: https://rucont.ru/.

состав информационных справочных систем:

1. Информационно-справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: http://www.consultant.ru/.

3. Научная электронная библиотека. Доступ on-line: http://elibrary.ru

4. ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Доступ on-line: http://biblioclub.ru.

14 Материально-техническое обеспечение технологической практики

Материально-техническое обеспечение технологической практики, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета:

- оборудованные лаборатории и аудитории,
- компьютерные классы,
- аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения,
- библиотека ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

Реализация технологической практики, проводимой в профильных предприятиях и организациях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение технологической практики, проводимой на профильных предприятиях, соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» для достижения результатов обучения по получению профессиональных умений и навыков.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриата по направлению подготовки19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», соответствующей ОПОП и профилю подготовки – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа разработана:

Кращенко В.В. – заведующий кафедрой «Пищевая биотехнология»;

Клочкова И.С.- доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

Давидович В.В. - доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевая биотехнология» «21» июня 2021 г. протокол № 11.

Заведующий кафедрой В.В. Кращенко

Рабочая программа согласована:

Представитель работодателя
ООО «Приморский кондитер»
Директор по производству А.С. Мухандинов

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

Институт Пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Ученого совета
института пищевых производств
протокол №11
от «21» июня 2021 г.
Директор института
_____ Е.П. Лаптева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип производственной практики – **организационно-управленческая практика**

Направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
заочная

Владивосток, 2021

1 Цели организационно-управленческой практики

Целями организационно-управленческой практики являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе изучения профильных дисциплин учебного плана;

- получение навыков в профессиональной сфере для ведения организационно-управленческого вида деятельности, к которому готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»;

– освоение рабочей профессии;

– ознакомление с организацией производства;

– ознакомление с организацией управления качеством;

– приобретение опыта практической работы, в том числе самостоятельной деятельности на предприятии (в организации).

2 Задачи организационно-управленческой практики

Задачами организационно-управленческой практики являются:

– изучение общей характеристики и производственной деятельности предприятия;

– изучение технологических процессов, осуществляемых в цехе (участке) и технологического оборудования;

– изучение структуры предприятия, вопросов снабжения и реализации готовой продукции, сырьевой базы и ассортимента готовой продукции;

– изучение перспективных направлений дальнейшего развития предприятия;

– последовательное приобретение профессиональных навыков работы в различных должностях на предприятиях пищевой отрасли;

– изучение организации контроля на производстве;

– изучение структуры управления производством;

– сбор материалов для подготовки отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

3 Место организационно-управленческой практики в структуре ОПОП

Рабочая программа организационно-управленческой практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП). Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Организационно-управленческая практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения

частей универсальных и общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин «Управление персоналом», «Технологическое оборудование отрасли», «Экономика и организация производством» и др. в соответствии с учебным планом подготовки по программе бакалавриата по основной профессиональной образовательной программе по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

4 Способы и формы проведения организационно-управленческой практики

Способы проведения организационно-управленческой практики:

– стационарный, выездной.

Форма проведения организационно-управленческой практики – дискретная в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде.

Организационно-управленческая практика реализуется в форме практической подготовки.

5 Место и время проведения организационно-управленческой практики

Организационно-управленческая практика проводится в структурных подразделениях Университета, на профильных предприятиях г. Владивостока, на профильных предприятиях, расположенных за пределами г. Владивостока на основании заключенных договоров с Университетом, либо в самостоятельно выбранной обучающимся профильной организации на основании заключенного индивидуального договора.

Организационно-управленческая практика в соответствии с календарным учебным графиком проводится в конце 4 курса в течение 6-ти недель. Трудоемкость - 9 з.е. или 324 академических часа. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

6 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе прохождения организационно-управленческой практики

В процессе прохождения организационно-управленческой практики у обучающихся должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные ФГОС ВО, определенные самостоятельно, исходя из направленности (профиля) программы бакалавриата, на основе профессионального стандарта 22.003 – Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Универсальные, общепрофессиональные, профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.2 Способен работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
ПКС-1 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	ПКС-1.1 Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией
	ПКС-1.2 Участвует в подборе технологического оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
ПКС-2 Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиям по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКС-2.2 Осуществляет оперативное управление автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья

7 Перечень запланированных результатов обучения при прохождении организационно-управленческой практики, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс прохождения организационно-управленческой практики направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения УК и ОПК

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-3.2 Способен работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	***Знать*** - основные этические нормы межличностного общения и основы работы в коллективе; ***Уметь*** – работать в команде и осуществлять социальное взаимодействие на практике; ***Владеть*** – практическими навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
ПКС-1.1 Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической	***Знать*** - нормативную и техническую документацию на производстве; ***Уметь*** – на практике использовать нормативные документы по производству продуктов питания из растительного сырья; ***Владеть*** – практическими навыками работы с нормативной документацией для осуществления технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

документацией	
ПКС-1.2 Участвует в подборе технологического оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	***Знать*** - основное и вспомогательное технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья; ***Уметь*** – на практике подбирать основное и вспомогательное оборудование для автоматизированных технологических линий; ***Владеть*** – практическими навыками компоновки оборудования для автоматизированных технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
ПКС-2.2 Осуществляет оперативное управление автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	***Знать*** – технологическое оборудование, применяемое в отрасли в соответствии с технологическим процессом и соединенного автоматическим транспортом; ***Уметь*** - контролировать работу оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья; ***Владеть*** – на практике системами программного управления на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.

8 Структура и содержание организационно-управленческой практики

Общая трудоемкость организационно-управленческой практики составляет 9 зачетных единиц, 324 часа.

Распределение по курсам обучения:

– заочная форма обучения – 4 курс.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 1,28 з.е или 46 часов;
- технологический раздел (этап) – 6,6 з.е или 238 часов;
- заключительный раздел (этап) – 1,12 з.е или 40 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготови-тельный	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка (6)	Ознакомление с предприятием (подразделе-нием) и его производст-венной деятельностью (40)	-	устный опрос
2	Технологи-ческий	Освоение работы мастера производствен-ного участка (238)	-	-	аттестация на рабочем месте – зачет

3	Заключитель-ный	Обработка и анализ информации (20)	Подготовка отчета по практике (20)	-	отчет по практике

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет для обучающихся в возрасте не более 40 часов в неделю.

9 Организационное сопровождение организационно-управленческой практики

Для руководства групповой и (или) индивидуальной организационно-управленческой практикой от университета назначаются руководитель (руководители) из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Пищевая биотехнология» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год, и руководитель (руководители) практической подготовки из числа работников профильной организации.

Руководитель организационно-управленческой практики от кафедры «Пищевая биотехнология» оформляет путевой лист; принимает участие в распределении обучающихся по местам практик; по рабочим места непосредственно на месте проведения практики, по видам работ, предусмотренных структурой и содержанием практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими организационно-управленческой практики; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Для руководства групповой и (или) индивидуальной организационно-управленческой практикой на профильных предприятиях назначаются руководитель (руководители) практики от предприятия из числа работников данного предприятия.

Руководитель практики от предприятия согласовывает предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

В случае прохождения организационно-управленческой практики в структурных подразделениях Университета руководитель практики от кафедры проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны

труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

Направление на организационно-управленческую практику осуществляется приказом ректора университета или иного уполномоченного им должностного лица, приказ составляет и оформляет руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология». В приказе производится закрепление каждого обучающегося (группы обучающихся) за профильным предприятием на основании заключенных университетом или самостоятельно заключенных обучающимся договоров, назначаются руководители практики от кафедры и профильного предприятия, указываются вид, тип, способ и срок прохождения организационно-управленческой практики.

Обучающимся по заочной форме обучения предоставляется право прохождения организационно-управленческой практики по месту осуществления ими трудовой деятельности в случае соответствия последнего требованиям к содержанию данного вида практики.

Выбор мест прохождения организационно-управленческой практики для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения организационно-управленческой практики руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология» согласовывает с руководителем практики от предприятий условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения организационно-управленческой практики обучающиеся соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного на предприятии, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В последнюю неделю практики студент должен закончить оформление отчета, подписать его у руководителя практики от предприятия, получить характеристику (по желанию), оформить путевой лист, заверить их соответствующими печатями предприятия. После окончания практики студент должен сразу же прибыть в Университет, сдать путевой лист, отчет, характеристику (при наличии), подписанные непосредственным руководителем практики от предприятия, для проверки на кафедру «Пищевая биотехнология» и пройти аттестацию (защитить отчет) по итогам практики.

Убытие на места практики осуществляется по путевому листу, подготовленному руководителем практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология», подписанному директором института и заверенному печатью института. С прибытием на место практики обучающийся в путевом листе ставит отметку о прибытии, а перед убытием – отметку об убытии. По окончании практики путевые листы приобщаются к отчетным материалам (отчету) по практике и сдаются руководителю практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология».

По окончании практики обучающийся сдает в установленные сроки письменный отчет о прохождении практики.

10 Формы отчетности по итогам организационно-управленческой практики

По итогам организационно-управленческой практики составляется отчет, структура которого соответствует ее структуре и содержанию. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. студента; вид и период прохождения организационно-управленческой практики), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций.

Требования к оформлению отчета по организационно-управленческой практике.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

При составлении отчета студент использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Иллюстрационный материал (рисунки, эскизы, чертежи), приводимый в отчете, должен быть выполнен с использованием ПК.

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении организационно-управленческой практики и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего организационно-управленческой практику; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

- *Основная часть* состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, наименование предприятия, на котором студент проходит практику; производственный профиль и организационный тип предприятия, его задачи);

– описание предприятия – общая характеристика предприятия; структура предприятия (перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб;

– описание структуры управления производством, особенности схемы управления на данном предприятии;

- описание производственной программы предприятия (ассортимент готовой продукции, его объем);

- описание сырья, материалов и тары (перечень сырья; способ его предварительной обработки; перечень предприятий, поставляющих сырье, их удаленность от предприятия; способ доставки сырья на предприятие);

- описание технологии хранения сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; анализ организации поставок и хранения сырья, материалов и тары;

- описание реализации ассортимента готовой продукции; способ транспортирования готовой продукции;

- описание перспективных путей дальнейшего развития предприятия (перечень конкретных мероприятий по совершенствованию производственной деятельности предприятия);

- организация контроля производства, технологическое оборудование;

– описание организации контроля на производстве (организация технохимического контроля производства; организация микробиологического контроля; организация контроля согласно ХАССП);

- описание работы по специальности (информация о работе на предприятии; освоенная рабочая профессия).

- *Заключение* содержит обобщение и оценку результатов организационно-управленческой практики, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ.

- *Список использованных источников*.

- *Приложения* (при наличии) могут содержат: образцы документов, которые практикант самостоятельно составлял в ходе производственной практики или в оформлении которых принимал участие и др.

11 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по организационно-управленческой практике

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам организационно-управленческой практики проводится на основе определения соответствия совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с

установленными индикаторами достижения компетенций результатам формирования всех установленных программой бакалавриата для организационно-управленческой практики компетенций при выполнении разделов (этапов) практики в соответствии с пунктами 6, 7, 8 данной рабочей программы.

Соответствие совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, результатам формирования всех установленных программой бакалавриата для организационно-управленческой практики компетенций при выполнении разделов (этапов) практики с определением критерия оценивания – карта оценивания компетенций представлена в таблице 4.

Таблица 4 – Карта оценивания компетенций

№	Компетенции - индикатор достижения	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компе-тенций
1	УК-3 – УК-3.2	1,2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - работа в команде (бригаде, на производственном участке) толерантно воспринимая социальные и культурные различия в целях успешного выполнения профессиональных задач работников - участвует в организации технологического процесса производства и/или работе структурного подразделения - знание видов рабочих профессий на предприятиях отрасли	освоена
2	ПКС-1 – ПКС-1.1	2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - управлять процессом производства в соответствии с нормативной и технической документацией	освоена
3	ПКС-1 – ПКС-1.2	1,2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - участвует в эксплуатации технологического оборудования и/или автоматизированных технологических линий при производстве продуктов питания из растительного сырья	освоена
4	ПКС-2 – ПКС-2.2	1,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - может управлять действующими технологическими линиями (процессами)	освоена

Завершается организационно-управленческая практика промежуточной аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень

приобретенных профессиональных умений и практических навыков, опыт профессиональной деятельности, качество защиты отчета, устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший организационно-управленческую практику, представленные в таблице 5.

Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основание для допуска студента к аттестации – *полностью оформленные отчет о практике и наличие путевого листа с отметками предприятия*.

Промежуточную аттестацию организационно-управленческой практики проводит руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология». Дата и время промежуточной аттестации устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой.

Процедура промежуточной аттестации включает: включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы преподавателя(ей) от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

<u>Перечень вопросов для оценивания результатов практики:</u>

1. Каковы цель и задачи организационно-управленческой практики?
2. Краткая характеристика предприятия.
3. Что представляет собой организационно-управленческая структура предприятия?
4. Какие основные направления производственной деятельности предприятия?
5. Что включает в себя производственная программа предприятия?
6. Перечислите мероприятия по контролю качества и безопасности на производстве?
7. Характеристика производственной программы предприятия
8. Какие перспективные направления дальнейшего развития предприятия?
9. Назовите основные операции технологического процесса при производстве продукции?
10. Перечислите основные единицы технологического оборудования, в т.ч. автоматизированные технологические линии.
11. В чем заключалась сущность работы по специальности в период организационно-управленческой практики?

Таблица 5 – Уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший организационно-управленческую практику*

Компетенции, индикаторы достижения	**Уровень (дескриптор) сформированности компетенций**		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Универсальные компетенции (УК)			
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде **УК-3.2** Способен работать в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия	Знать - основные этические нормы межличностного общения и основы работы в коллективе; *Уметь – работать в команде и осуществлять социальное взаимодействие на практике;* *Владеть – практическими навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия*	Знать - основные этические нормы межличностного общения и основы работы в коллективе; Уметь – работать в команде и осуществлять социальное взаимодействие на практике; *Владеть – практическими навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия*	Знать - основные этические нормы межличностного общения и основы работы в коллективе; Уметь – работать в команде и осуществлять социальное взаимодействие на практике; Владеть – практическими навыками работы в команде, толерантно воспринимая социальные и культурные различия
ПКС-1 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья **ПКС-1.1** Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией	Знать - нормативную и техническую документацию на производстве; *Уметь – на практике использовать нормативные документы по производству продуктов питания из растительного сырья;* *Владеть – практическими навыками работы с нормативной документацией для осуществления технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья*	Знать - нормативную и техническую документацию на производстве; Уметь – на практике использовать нормативные документы по производству продуктов питания из растительного сырья; *Владеть – практическими навыками работы с нормативной документацией для осуществления технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья*	Знать - нормативную и техническую документацию на производстве; Уметь – на практике использовать нормативные документы по производству продуктов питания из растительного сырья; Владеть – практическими навыками работы с нормативной документацией для осуществления технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

ПКС-1 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья **ПКС-1.2** Участвует в подборе технологического оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	Знать - основное и вспомогательное технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья; *Уметь – на практике подбирать основное и вспомогательное оборудование для автоматизированных технологических линий;* *Владеть – практическими навыками компоновки оборудования для автоматизированных технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья*	Знать - основное и вспомогательное технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь – на практике подбирать основное и вспомогательное оборудование для автоматизированных технологических линий; *Владеть – практическими навыками компоновки оборудования для автоматизированных технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья*	Знать - основное и вспомогательное технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь – на практике подбирать основное и вспомогательное оборудование для автоматизированных технологических линий; Владеть – практическими навыками компоновки оборудования для автоматизированных технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
ПКС-2 Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиям по производству продуктов питания из растительного сырья **ПКС-2.2** Осуществляет оперативное управление автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	Знать – технологическое оборудование, применяемое в отрасли в соответствии с технологическим процессом и соединенного автоматическим транспортом; *Уметь - контролировать работу оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья;* *Владеть – на практике системами программного*	Знать – технологическое оборудование, применяемое в отрасли в соответствии с технологическим процессом и соединенного автоматическим транспортом; Уметь - контролировать работу оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья; *Владеть – на практике системами программного управления на автоматизированных технологических линиях по*	Знать – технологическое оборудование, применяемое в отрасли в соответствии с технологическим процессом и соединенного автоматическим транспортом; Уметь - контролировать работу оборудования автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья; Владеть – на практике системами программного управления на автоматизированных технологических линиях по

	управления на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.	*производству продуктов питания из растительного сырья.*	производству продуктов питания из растительного сырья.

*Примечание курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся в не полном объеме или неосвоенные полностью, соотнесенные к устанавливаемому уровню (дескриптору) сформированности компетенции при проведении процедуры оценивания результатов практики.

В процессе промежуточной аттестации по результатам прохождения организационно-управленческой практики устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший организационно-управленческую практику.

Окончательная оценка по практике формируется из оценки по 5-ти балльной шкале оценивания и дескрипторов (уровней) сформированности компетенций. *При этом в обязательном порядке учитываются оформление отчета в соответствии с установленными требованиями, мнение руководителя практики, качество ответов на вопросы*.

Оценка «отлично», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый», «высокий»:

- программа практики выполнена в полном объеме, сформулированы выводы и рекомендации по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, приложены копии соответствующих документов согласно заданию, на практику;

Оценка «хорошо», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый», «продвинутый»:

- выполнена большая часть программы практики: раскрыты отдельные вопросы предлагаемого плана отчета, сделаны выводы и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, приложены копии соответствующих документов;

Оценка «удовлетворительно», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый»:

- программа практики выполнена не полностью: рассмотрены отдельные вопросы плана отчета, сделаны отдельные выводы относительно деятельности объекта прохождения практики, не приложены соответствующие копии документов;

Оценка «неудовлетворительно», отсутствует дескриптор (уровень) сформированности компетенций:

- программа практики не выполнена, студент получил отрицательный отзыв по месту прохождения практики.

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается в промежуточной аттестации 4 курса. *При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения организационно-управленческой практики в соответствии с учебным планом.*

Студенты, не выполнившие рабочую программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие рабочую программу практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, ликвидируют возникшую академическую задолженность в соответствии с установленном в Университете порядке.

12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»

С целью оказания необходимой для успешного прохождения организационно-управленческой практики и оформления отчета по практике методической помощи обучающемуся предоставляется следующий перечень учебной основной и дополнительной литературы и необходимых ресурсов сети «Интернет»:

а) основная литература:

1. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – Минск: РИПО, 2016. – 351 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524.

2. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебопекарного производства:

учебник. - СПб.: Лань, 2014. - 672 с.

3. Магомедов Г.О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли: (теория и практика) / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.Я. Олейникова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 76 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255910.

4. Габелко С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012. – Ч. 1. – 183 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228765.

5. Дубровин, И.А. Бизнес-планирование на предприятии: учебник / И.А. Дубровин. – 3-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 432 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573394.

6. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства. - СПб: Троицкий мост, 2011. - 360 с.

7. Кутырев Г.А. Контроль качества продуктов питания: учебное пособие / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2012. – 84 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258411.

б) дополнительная литература:

1. Гуринович Г.В. Управление качеством продукции: учебное пособие / Г.В. Гуринович. - Кемерово: КемГУ, 2017. – 123 с. -ISBN 979 – 5-89289-119-5. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/102689

2. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. – М.: Колос,2000. – 270 с.

3. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба. – СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.

4. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник для

вузов. – СПб.: Профессия, 2005. - 416 с.

5. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик: Учебник рек. УМО. - СПб.: ГИОРД, 2004. – 496 с.

6. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов / И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 228 с. [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru

13 Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем

состав лицензионного программного обеспечения:

Windows 8.1; Office 2010; Kaspersky Endpoint Security для Windows; Project Expert 7 Tutorial; Консультант. Свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip; Adobe Acrobat Reader DC; GIMP 2.8.14; Inkscape 0.48.5; Ассистент II; iTALC 3.0.3.

состав современных профессиональных баз данных:

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line http://www.rst.gov.ru/portal/gost.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line http://www.standards.ru/default.aspx.

4. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ». Доступ on-line: https://rucont.ru/.

состав информационных справочных систем:

1. Информационно-справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: http://www.consultant.ru/.

3. Научная электронная библиотека. Доступ on-line: http://elibrary.ru

4. ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Доступ on-line: http://biblioclub.ru.

14 Материально-техническое обеспечение организационно-управленческой практики

Материально-техническое обеспечение организационно-управленческой практики, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета:

- оборудованные лаборатории и аудитории,
- компьютерные классы,
- аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения,
- библиотека ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

Реализация организационно-управленческой практики, проводимой в профильных предприятиях и организациях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение организационно-управленческой практики, проводимой на профильных предприятиях, соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» для достижения результатов обучения по получению профессиональных умений и навыков.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриата по направлению подготовки19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», соответствующей ОПОП и профилю подготовки – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа разработана:

Кращенко В.В. – заведующий кафедрой «Пищевая биотехнология»;

Клочкова И.С.- доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

Давидович В.В. - доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевая биотехнология» «21» июня 2021 г. протокол № 11.

Заведующий кафедрой В.В. Кращенко

Рабочая программа согласована:

Представитель работодателя
ООО «Приморский кондитер»
Директор по производству А.С. Мухандинов

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

Институт Пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Ученого совета
института Пищевых производств
протокол № 11
от «21» июня 2021 г.
Директор института
_____ Е.П. Лаптева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тип производственной практики – **преддипломная практика**

Направление подготовки
19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
заочная

Владивосток, 2021

1 Цели преддипломной практики

Целями преддипломной практики являются:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе изучения профильных дисциплин учебного плана;
- получение навыков в профессиональной сфере для ведения следующих видов деятельности (как основных), к которым готовится бакалавр в процессе освоения ОПОП прикладного бакалавриата по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»: технологический и организационно-управленческий;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы (ВКР);
- выполнение ВКР.

2 Задачи преддипломной практики

Задачами преддипломной практики являются:

- сбор необходимого (недостающего) материала для написания разделов пояснительной записки ВКР;
- изучение организационной структуры предприятия;
- изучение особенностей конкретных технологических процессов согласно заданию, на ВКР;
- проведение критического анализа деятельности предприятия и выявление путей модернизации (цеха, участка);
- совершенствование практических навыков в профессиональной деятельности;
- подготовка и защита отчета по преддипломной практике;
- написание ВКР.

3 Место преддипломной практики в структуре ОПОП

Рабочая программа преддипломной практики является учебно-методическим документом, входящим в состав основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП). Она обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, непрерывность и преемственность обучения студентов.

Преддипломная практика базируется на теоретических знаниях и практических умениях, полученных обучающимися в процессе освоения частей универсальных и общепрофессиональных и профессиональных компетенций при изучении профессиональных дисциплин «Системы автоматизированного проектирования», «Производственный контроль», «Технология кондитерских изделий», «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» и др. в соответствии с учебным планом подготовки по программе бакалавриата по основной профессиональной образовательной программе по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

4 Способы и формы проведения преддипломной практики

Способы проведения преддипломной практики:

– стационарный, выездной.

Форма проведения преддипломной практики – дискретная в соответствии с календарным учебным графиком в выделенном непрерывном периоде.

Преддипломная практика реализуется в форме практической подготовки.

5 Место и время проведения преддипломной практики

Преддипломная практика проводится в структурных подразделениях Университета, на профильных предприятиях г. Владивостока, на профильных предприятиях, расположенных за пределами г. Владивостока на основании заключенных договоров с Университетом, либо в самостоятельно выбранной обучающимся профильной организации на основании заключенного индивидуального договора.

Преддипломная практика в соответствии с календарным учебным графиком проводится в конце 5 курса в течение 4-х недель. Трудоемкость - 6 з.е. или 216 академических часа. В указанную продолжительность практики не входят нерабочие праздничные дни.

6 Совокупность компетенций, формируемых у обучающихся в процессе прохождения преддипломной практики

В процессе прохождения преддипломной практики у обучающихся должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, установленные ФГОС ВО, определенные самостоятельно, исходя из направленности (профиля) программы бакалавриата, на основе профессионального стандарта 22.003 – Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья, и индикаторы их достижения, установленные программой бакалавриата, представленные в таблице 1.

Таблица 1 – Универсальные, общепрофессиональные, профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
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-2.4 Решает задачи по контролю качества продукции исходя из действующих норм и ресурсов
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.3 Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции.

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	УК-8.2 Выявляет угрозы от производственной деятельности предприятия для сохранения природной среды
ПКС-1 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья	ПКС-1.1 Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией
	ПКС-1.2 Участвует в подборе технологического оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
ПКС-2 Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиям по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКС-2.1 Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья
	ПКС-2.2 Осуществляет оперативное управление автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья

7 Перечень запланированных результатов обучения при прохождении преддипломной практики, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Процесс прохождения преддипломной практики направлен на достижение запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, представленных в таблице 2.

Таблица 2 – Запланированные результаты обучения, соотнесенные с установленными индикаторами достижения УК и ОПК

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения (знать-уметь-владеть)
УК-2.4 Решает задачи по контролю качества продукции исходя из действующих норм и ресурсов	***Знать*** - влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья на качество продукции в соответствии с требованиями нормативной документации; ***Уметь*** – на практике проводить анализы для определения показателей качества растительного сырья и продуктов его переработки; ***Владеть*** – практическими навыками оценки качественного состояния сырья, полуфабрикатов, готового продукта и методами коррекции технологического процесса с целью получения качественных и безопасных продуктов.
УК-5.3 Взаимодействует	***Знать*** – основные приемы и нормы социального взаимодействия с учетом социокультурных особенностей;

с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции.	***Уметь*** – на практике взаимодействовать с персоналом с учетом социальных и культурных различий и воспринимать межкультурное разнообразие общества; ***Владеть*** – на практике навыками социального взаимодействия с персоналом для успешного выполнения профессиональных задач.
УК-8.2 Выявляет угрозы от производственной деятельности предприятия для сохранения природной среды	***Знать*** – влияние производственной деятельности предприятия на природную среду; ***Уметь*** – на практике планировать мероприятия по защите природной среды от влияния отрицательных факторов производственной деятельности; ***Владеть*** – практическими навыками защиты природной среды от вредных процессов и факторов производства.
ПКС-1.1 Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией	***Знать*** - требования нормативной документации, регламентирующей процесс производства продуктов питания из растительного сырья; ***Уметь*** – на практике использовать технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья; ***Владеть*** – практическими навыками проведения технологического процесса в соответствии с нормативной и технической документацией.
ПКС-1.2 Участвует в подборе технологического оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	***Знать*** - принципы и решения по компоновке оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья; ***Уметь*** – подбирать на практике оборудование для технологических линий и участков производства; ***Владеть*** – практическими навыками компоновки оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
ПКС-2.1 Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	***Знать*** – элементы управления качеством и безопасностью производства продуктов питания из растительного сырья; ***Уметь*** – использовать на практике методы, обеспечивающие качество продуктов питания из растительного сырья; ***Владеть*** - практическими навыками определения показателей качества и безопасности пищевых продуктов.
ПКС-2.2 Осуществляет оперативное управление автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	***Знать*** - принципы действия автоматизированных технологических линий и условия их эксплуатации; ***Уметь*** – управлять на практике технологическим оборудованием, в том числе автоматизированными технологическими линиями; ***Владеть*** – практическими навыками работы с технологическим оборудованием и приборами в соответствии с условиями технологического процесса и требованиями производства.

8 Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 6 зачетных единиц, 215 часов.

Распределение по курсам обучения:

– заочная форма обучения – 5 курс.

Трудоемкость выполнения разделов (этапов) практики распределяются следующим образом:

- подготовительный раздел (этап) – 0,7 з.е или 26 часов;
- технологический раздел (этап) – 1,4 з.е или 50 часов;
- заключительный раздел (этап) – 3,9 з.е или 140 часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля
1	Подготовительный	Инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка (6)	Ознакомление с предприятием (подразделением) и его произ-водственной деятельностью (20)	-	устный опрос
2	Технологический	Освоение работы мастера производственного участка (50)	-	-	аттестация на рабочем месте – зачет
3	Заключительный	Обработка и анализ информации (20)	Подготовка отчета по практике (20)	Написание ВКР (100)	отчет по практике

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практической подготовки в форме практики определяется статьями 91 и 92 Трудового кодекса Российской Федерации и составляет для обучающихся не более 40 часов в неделю.

9 Организационное сопровождение преддипломной практики

Для руководства групповой и (или) индивидуальной преддипломной практикой от университета назначаются руководитель (руководители) из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Пищевая биотехнология» в соответствии с учебной нагрузкой по индивидуальному плану на текущий учебный год, и руководитель (руководители) практической подготовки из числа работников профильной организации.

Руководитель преддипломной практики от кафедры «Пищевая биотехнология» оформляет путевой лист; принимает участие в распределении обучающихся по местам практик; по рабочим места непосредственно на месте проведения прак-

тики, по видам работ, предусмотренных структурой и содержанием практики; осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания; оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими преддипломной практики; оценивает результаты прохождения практики обучающимися.

Для руководства групповой и (или) индивидуальной преддипломной практикой на профильных предприятиях назначаются руководитель (руководители) практики от предприятия из числа работников данного предприятия.

Руководитель практики от предприятия согласовывает предоставляет рабочие места обучающимся; обеспечивает безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда; проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

В случае прохождения преддипломной практики в структурных подразделениях Университета руководитель практики от кафедры проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, технике безопасности, пожарной безопасности, а также по правилам внутреннего трудового распорядка.

Направление на преддипломную практику осуществляется приказом ректора университета или иного уполномоченного им должностного лица, приказ составляет и оформляет руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология». В приказе производится закрепление каждого обучающегося (группы обучающихся) за профильным предприятием на основании заключенных университетом или самостоятельно заключенных обучающимся договоров, назначаются руководители практики от кафедры и профильного предприятия, указываются вид, тип, способ и срок прохождения преддипломной практики.

Обучающимся по заочной форме обучения предоставляется право прохождения преддипломной практики по месту осуществления ими трудовой деятельности в случае соответствия последнего требованиям к содержанию данного вида практики.

Выбор мест прохождения преддипломной практики для лиц с ограниченными возможностями (ОВЗ) и инвалидов осуществляется с учетом требований их доступности для данных обучающихся и рекомендаций медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида относительно рекомендованных условий и видов труда, которая выдается федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы.

При направлении инвалида и обучающегося с ОВЗ на предприятие для прохождения преддипломной практики руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология» согласовывает с руководителем практики от предприятий условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы и индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Во время прохождения преддипломной практики обучающиеся соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, установленного на предприятии, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности.

В последнюю неделю практики студент должен закончить оформление отчета, подписать его у руководителя практики от предприятия, получить характеристику (по желанию), оформить путевой лист, заверить их соответствующими печатями предприятия. После окончания практики студент должен сразу же прибыть в Университет, сдать путевой лист, отчет, характеристику (при наличии), подписанные непосредственным руководителем практики от предприятия, для проверки на кафедру «Пищевая биотехнология» и пройти аттестацию (защитить отчет) по итогам практики.

Убытие на места практики осуществляется по путевому листу, подготовленному руководителем практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология», подписанному директором института и заверенному печатью института. С прибытием на место практики обучающийся в путевом листе ставит отметку о прибытии, а перед убытием – отметку об убытии. По окончании практики путевые листы приобщаются к отчетным материалам (отчету) по практике и сдаются руководителю практической подготовки от кафедры «Пищевая биотехнология».

По окончании практики обучающийся сдает в установленные сроки письменный отчет о прохождении практики.

10 Формы отчетности по итогам преддипломной практики

По итогам преддипломной практики составляется отчет, структура которого соответствует ее структуре и содержанию. Отчет содержит информационный и аналитический материал, собранный и проработанный обучающимся во время практики (справочные, аналитические материалы и пр.), анализ результатов практики и выводы.

В отчете приводится информация общего характера (Ф.И.О. студента; вид и период прохождения преддипломной практики), указываются сведения о работах, выполнявшейся обучающимся во время практики, отражаются результаты практики с учетом приобретенных знаний, навыков, умений и компетенций.

Требования к оформлению отчета по преддипломной практике.

Текст может быть написан ручкой или набран на компьютере и распечатан на одной стороне листа формата А4, поля страницы - по 2 см. При наборе на компьютере размер (кегль) шрифта не менее 14 пунктов, отступ (абзац) – 1,27 см, выравнивание по ширине.

При составлении отчета студент использует материалы, полученные непосредственно на предприятии, где проходил практику. Материалы из учебников и учебных пособий можно использовать только как вспомогательную литературу.

Иллюстрационный материал (рисунки, эскизы, чертежи), приводимый в отчете, должен быть выполнен с использованием ПК.

Разделы отчета:

- *Титульный лист* является первой страницей отчета о прохождении преддипломной практики и должен содержать следующие сведения: наименование учебного заведения; фамилию, имя, отчество лица, проходившего преддипломную практику; наименование отчета; место и сроки прохождения практики.

- *Основная часть* состоит из следующих разделов:

- введение (отражается цель и задачи практики, наименование предприятия, на котором студент проходит практику; производственный профиль и организационный тип предприятия, его задачи);

- описание предприятия – общая характеристика предприятия; структура предприятия (перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии)

- описание производственной программы предприятия (ассортимент готовой продукции, его объем); анализ производственной программы предприятия);

- описание сырья, материалов и тары (перечень сырья; способ его предварительной обработки; перечень предприятий, поставляющих сырье, их удаленность от предприятия; способ доставки сырья на предприятие; анализ организации поставок).

- описание технологии хранения сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; и хранения сырья.

- описание реализации готовой продукции (ассортимент готовой продукции и наименование организаций, которые их закупают (заказчик); способ транспортирования готовой продукции);

- описание перспективных путей дальнейшего развития предприятия (перечень конкретных мероприятий по совершенствованию производственной деятельности предприятия, составленный по данным предприятия и на основании собственного анализа студента общей характеристики предприятия).

- описании технологической части (технологическая схема производства, ее описание с расстановкой оборудования; переработка отходов производства);

- описание организации контроля производства (организация технохимического контроля производства; организация микробиологического контроля; организация контроля согласно ХАССП; эскиз плана цеха или отделения по выпуску готовой продукции с расположением машин и аппаратов);

-описание безопасности жизнедеятельности (охрана труда; противопожарная безопасность; санитарная техника; анализ системы безопасности жизнедеятельности, мероприятия по ее совершенствованию);

- характеристика источников загрязнения окружающей среды, обусловленных производством конкретного вида продукции; характеристика очистных сооружений и средств защиты окружающей среды

- *Заключение* содержит обобщение и оценку результатов преддипломной практики, включая оценку полноты выполнения поставленных задач; оценку уровня проведенных практических работ.

- *Список использованных источников*.

- *Приложения* (при наличии) могут содержат: образцы документов, которые практикант самостоятельно составлял в ходе производственной практики или в оформлении которых принимал участие и др.

11 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам преддипломной практики проводится на основе определения соответствия совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций результатам формирования всех установленных программой бакалавриата для преддипломной практики компетенций при выполнении разделов (этапов) практики в соответствии с пунктами 6, 7, 8 данной рабочей программы.

Соответствие совокупности запланированных результатов обучения, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, результатам формирования всех установленных программой бакалавриата для преддипломной практики компетенций при выполнении разделов (этапов) практики с определением критерия оценивания – карта оценивания компетенций представлена в таблице 4.

Таблица 4 – Карта оценивания компетенций

№	Компетенции - индикатор достижения	Разделы (этапы) практики	Критерии оценивания	Результат освоения компетенций
1	УК-2 – УК-2.4 Решает задачи по контролю качества продукции исходя из действующих норм и ресурсов	1,2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - использовать нормативные документы, содержащие требования к контролю качества и безопасности пищевой продукции	освоена
2	УК-5 – УК-5.3 Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции	1,2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - работа в команде с учетом толерантности восприятия социальных и культурных различий работников в целях успешного выполнения профессиональных задач	освоена
3	УК-8 – УК-8.2 Выявляет угрозы от производственной деятельности предприятия для сохранения природной среды	2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - владеет знаниями о влиянии и способах предотвращения угроз производственной деятельности предприятия на природную среду; - навыками защиты окружающей среды от производственной деятельности	освоена

4	ПКС-1 – ПКС-1.1 Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией	1,2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - владение практическими навыками производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией	освоена
5	ПКС-1 – ПКС-1.2 Участвует в подборе технологического оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - владеет принципами составления технологических расчетов и подбора оборудования и/или автоматизированных технологических линий для производственных участков;	освоена
6	ПКС-2 ПКС-2.1 Осуществляет управление качеством, безопасностью и прослеживае-мостью производства продуктов питания из растительного сырья	1,2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - использовать нормативную и технологическую документацию, регламентирующую качество и безопасность продуктов питания; - реализовывать принципы ХАССП; проводить анализ рисков; выявлять опасные факторы; устанавливать критические контрольные точки; разрабатывать предупреждающие и корректирующие действия	освоена
7	ПКС-2 – ПКС-2.2 Осуществляет оперативное управление автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	2,3	Наличие следующих профессиональных умений и опыта: - контролирует работу оборудования, в т.ч. автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	освоена

Завершается преддипломная практика промежуточной аттестацией по результатам ее прохождения, где оценивается уровень приобретенных профессиональных умений и практических навыков, опыт профессиональной деятельности, качество защиты отчета, устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, со-

отнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший преддипломную практику, представленные в таблице 5.

Форма аттестации – дифференцированный зачет. Основание для допуска студента к аттестации – *полностью оформленные отчет о практике и наличие путевого листа с отметками предприятия*.

Промежуточную аттестацию преддипломной практики проводит руководитель практики от кафедры «Пищевая биотехнология». Дата и время промежуточной аттестации устанавливаются расписанием по согласованию с кафедрой.

Процедура промежуточной аттестации включает: включает доклад (5-7 минут) практиканта об итогах ее проведения и ответы на вопросы преподавателя(ей) от кафедры по существу отчета (отражающего содержание отчета по практике).

Перечень вопросов для оценивания результатов практики:

1. Каковы цель и задачи преддипломной практики?
2. В чем особенность преддипломной практики?
3. Перечень материалов, необходимых для выполнения и написания ВКР?
4. Краткая характеристика предприятия.
5. Что представляет собой структура предприятия?
6. Назовите перечень сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары, используемых на предприятии?
7 Характеристика производственной программы предприятия (ассортимент, ценовая политика, выпуск)
8. Каковы особенности технологии производства основной продукции?
9. Перечислите мероприятия по обеспечению выполнения санитарных норм и правил на предприятии.
10. Перечислите виды инструктажей по технике безопасности на предприятии.
11. Какие перспективные направления дальнейшего развития предприятия?
12. В чем заключалась сущность работы по специальности в период практики?
13. Организация технохимического контроля производства.
14. Организация микробиологического контроля производства.
15. Организация контроля производства согласно ХАССП.
16. Характеристика источников загрязнения окружающей среды, обусловленных производством конкретного вида продукции.
17. Характеристика очистных сооружений и средств защиты окружающей среды на предприятии.
18. Какие виды отходов есть на производстве?
19. Как перерабатываются возвратные отходы?

Таблица 5 – Уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший преддипломную практику*

Компетенции, индикаторы достижения	**Уровень (дескриптор) сформированности компетенций**		
	Пороговый	**Продвинутый**	**Высокий**
Универсальные компетенции (УК)			
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-2.4** Решает задачи по контролю качества продукции исходя из действующих норм и ресурсов	Знать - влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья на качество продукции в соответствии с требованиями нормативной документации; *Уметь – на практике проводить анализы для определения показателей качества растительного сырья и продуктов его переработки;* *Владеть – практическими навыками оценки качественного состояния сырья, полуфабрикатов, готового продукта и методами коррекции технологического процесса с целью получения качественных и безопасных продуктов.*	Знать - влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья на качество продукции в соответствии с требованиями нормативной документации; Уметь – на практике проводить анализы для определения показателей качества растительного сырья и продуктов его переработки; *Владеть – практическими навыками оценки качественного состояния сырья, полуфабрикатов, готового продукта и методами коррекции технологического процесса с целью получения качественных и безопасных продуктов.*	Знать - влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья на качество продукции в соответствии с требованиями нормативной документации; Уметь – на практике проводить анализы для определения показателей качества растительного сырья и продуктов его переработки; Владеть – практическими навыками оценки качественного состояния сырья, полуфабрикатов, готового продукта и методами коррекции технологического процесса с целью получения качественных и безопасных продуктов.
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах **УК-5.3**	Знать – основные приемы и нормы социального взаимодействия с учетом социокультурных особенностей; *Уметь – на практике взаимодействовать с персоналом с учетом социальных и культурных различий и воспринимать*	Знать – основные приемы и нормы социального взаимодействия с учетом социокультурных особенностей; Уметь – на практике взаимодействовать с персоналом с учетом социальных и культурных различий и воспринимать межкультурное разнообразие общества;	Знать – основные приемы и нормы социального взаимодействия с учетом социокультурных особенностей; Уметь – на практике взаимодействовать с персоналом с учетом социаль-

Взаимодействует с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и социальной интеграции.	*межкультурное разнообразие общества;* *Владеть – на практике навыками социального взаимодействия с персоналом для успешного выполнения профессиональных задач.*	*Владеть – на практике навыками социального взаимодействия с персоналом для успешного выполнения профессиональных задач.*	ных и культурных различий и воспринимать межкультурное разнообразие общества; Владеть – на практике навыками социального взаимодействия с персоналом для успешного выполнения профессиональных задач.
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 **УК-8.2** Выявляет угрозы от производственной деятельности предприятия для сохранения природной среды	Знать – влияние производственной деятельности предприятия на природную среду; *Уметь – на практике планировать мероприятия по защите природной среды от влияния отрицательных факторов производственной деятельности;* *Владеть – практическими навыками защиты природной среды от вредных процессов и факторов производства.*	Знать – влияние производственной деятельности предприятия на природную среду; Уметь – на практике планировать мероприятия по защите природной среды от влияния отрицательных факторов производственной деятельности; *Владеть – практическими навыками защиты природной среды от вредных процессов и факторов производства.*	Знать – влияние производственной деятельности предприятия на природную среду; Уметь – на практике планировать мероприятия по защите природной среды от влияния отрицательных факторов производственной деятельности; Владеть – практическими навыками защиты природной среды от вредных процессов и факторов производства.
ПКС-1 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья **ПКС-1.1** Осуществляет технологический процесс производства продуктов питания из	Знать - требования нормативной документации, регламентирующей процесс производства продуктов питания из растительного сырья; *Уметь – на практике использовать технологические схемы*	Знать - требования нормативной документации, регламентирующей процесс производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь – на практике использовать технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья;	Знать - требования нормативной документации, регламентирующей процесс производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь – на практике использовать технологические схемы производства продуктов питания из растительного сырья;

растительного сырья в соответствии с нормативной и технической документацией	*производства продуктов питания из растительного сырья;* *Владеть – практическими навыками проведения технологического процесса в соответствии с нормативной и технической документацией.*	*Владеть – практическими навыками проведения технологического процесса в соответствии с нормативной и технической документацией.*	Владеть – практическими навыками проведения технологического процесса в соответствии с нормативной и технической документацией.
ПКС-1 Способен управлять производством продуктов питания из растительного сырья **ПКС-1.2** Участвует в подборе технологического оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья	Знать - принципы и решения по компоновке оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья; *Уметь – подбирать на практике оборудование для технологических линий и участков производства;* *Владеть – практическими навыками компоновки оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья*	Знать - принципы и решения по компоновке оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь – подбирать на практике оборудование для технологических линий и участков производства; *Владеть – практическими навыками компоновки оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья*	Знать - принципы и решения по компоновке оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь – подбирать на практике оборудование для технологических линий и участков производства; Владеть – практическими навыками компоновки оборудования для автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья
ПКС-2 Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиям по производству продуктов питания из растительного сырья **ПКС-2.1** Осуществляет управление качеством, безопасностью	Знать – элементы управления качеством и безопасностью производства продуктов питания из растительного сырья; *Уметь – использовать на практике методы, обеспечивающие качество продуктов питания из растительного сырья;* *Владеть - практическими навыками определения показателей*	Знать – элементы управления качеством и безопасностью производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь – использовать на практике методы, обеспечивающие качество продуктов питания из растительного сырья;	Знать – элементы управления качеством и безопасностью производства продуктов питания из растительного сырья; Уметь – использовать на практике методы, обеспечивающие качество продуктов питания из растительного сырья;

и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья	*качества и безопасности пищевых продуктов*	*Владеть - практическими навыками определения показателей качества и безопасности пищевых продуктов.*	Владеть - практическими навыками определения показателей качества и безопасности пищевых продуктов
ПКС-2 Способен оперативно управлять автоматизированными технологическими линиям по производству продуктов питания из растительного сырья **ПКС-2.2** Осуществляет оперативное управление автоматизированными технологическими линиями по производству продуктов питания из растительного сырья	Знать - принципы действия автоматизированных технологических линий и условия их эксплуатации; *Уметь – управлять на практике технологическим оборудованием, в том числе автоматизированными технологическими линиями;* *Владеть – практическими навыками работы с технологическим оборудованием и приборами в соответствии с условиями технологического процесса и требованиями производства.*	Знать - принципы действия автоматизированных технологических линий и условия их эксплуатации; Уметь – управлять на практике технологическим оборудованием, в том числе автоматизированными технологическими линиями; *Владеть – практическими навыками работы с технологическим оборудованием и приборами в соответствии с условиями технологического процесса и требованиями производства.*	Знать - принципы действия автоматизированных технологических линий и условия их эксплуатации; Уметь – управлять на практике технологическим оборудованием, в том числе автоматизированными технологическими линиями; Владеть – практическими навыками работы с технологическим оборудованием и приборами в соответствии с условиями технологического процесса и требованиями производства.

*Примечание курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся в не полном объеме или неосвоенные полностью, соотнесенные к устанавливаемому уровню (дескриптору) сформированности компетенции при проведении процедуры оценивания результатов практики.

В процессе промежуточной аттестации по результатам прохождения преддипломной практики устанавливаются уровни (дескрипторы) сформированности компетенций в соответствии с запланированными результатами обучения, соотнесенными с установленными индикаторами достижения, которыми должен обладать обучающийся, прошедший преддипломной практику.

Окончательная оценка по практике формируется из оценки по 5-ти балльной шкале оценивания и дескрипторов (уровней) сформированности компетенций. *При этом в обязательном порядке учитываются оформление отчета в соответствии с установленными требованиями, мнение руководителя практики, качество ответов на вопросы*.

Оценка «отлично», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый», «высокий»:

- программа практики выполнена в полном объеме, сформулированы выводы и рекомендации по усовершенствованию деятельности базы прохождения практики, приложены копии соответствующих документов согласно заданию на практику;

Оценка «хорошо», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый», «продвинутый»:

- выполнена большая часть программы практики: раскрыты отдельные вопросы предлагаемого плана отчета, сделаны выводы и рекомендации по улучшению деятельности объекта практики, приложены копии соответствующих документов;

Оценка «удовлетворительно», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый»:

- программа практики выполнена не полностью: рассмотрены отдельные вопросы плана отчета, сделаны отдельные выводы относительно деятельности объекта прохождения практики, не приложены соответствующие копии документов;

Оценка «неудовлетворительно», отсутствует дескриптор (уровень) сформированности компетенций:

- программа практики не выполнена, студент получил отрицательный отзыв по месту прохождения практики.

В результате аттестации студент получает зачет с оценкой, который проставляется в ведомость, зачетную книжку. Оценка по практике приравнивается к оценкам (зачетам) по теоретическому обучению и учитывается в промежуточной аттестации 5 курса. *При защите отчета студенту могут быть заданы не только вопросы, касающиеся деятельности объекта практики, но и по изученным дисциплинам, являющимися базовыми для прохождения преддипломной практики в соответствии с учебным планом.*

Студенты, не выполнившие рабочую программу практики по уважительной причине, направляются повторно на практику, в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие рабочую программу практики без уважительной причины или получившие неудовлетворительную оценку, ликвидируют возникшую академическую задолженность в соответствии с установленном в Университете порядке.

12 Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет»

С целью оказания необходимой для успешного прохождения преддипломной практики и оформления отчета по практике методической помощи обучающемуся предоставляется следующий перечень учебной основной и дополнительной литературы и необходимых ресурсов сети «Интернет»:

а) основная литература:

1. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т.К. Апет. – Минск: РИПО, 2016. – 351 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524.

2. Пащенко Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебопекарного производства: учебник. - СПб.: Лань, 2014. - 672 с.

3. Магомедов Г.О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли: (теория и практика) / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.Я. Олейникова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 76 с. – Режим

доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=255910.

4. Габелко С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебное пособие / С.В. Габелко. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012. – Ч. 1. – 183 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=228765.

5. Никифоров, Л.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие / Л.Л. Никифоров, В.В. Персиянов. – 2-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 494 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=116501

6. Дубровин, И.А. Бизнес-планирование на предприятии: учебник / И.А. Дубровин. – 3-е изд., стер. – Москва: Дашков и К°, 2019. – 432 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573394.

7. Магомедов Г.О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство): учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 181 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482073.

8. Проектирование хлебопекарных предприятий: учебное пособие / С.В. Борисова, З.Ш. Мингалеева, Т.А. Ямашев и др. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 148 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258729

9. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Технологическое оборудование предприятий кондитерского производства. - СПб: Троицкий мост, 2011. - 360 с.

10. Кутырев Г.А. Контроль качества продуктов питания: учебное пособие / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева. – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2012. – 84 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258411.

б) дополнительная литература:

1. Ольховая Л.П., Кушнирук А.А. Технология переработки сырья растительного происхождения. Владивосток: Дальрыбвтуз, 2009. – 112 с.

2. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. М, Колос,2000 –270 с.

3. Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В. Технология хлеба. СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.

4. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник для вузов. – СПб.: Профессия, 2005. - 416 с.

5. Хромеенков В.М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик: Учебник рек. УМО. - СПб.: ГИОРД, 2004. – 496 с.

6. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов / И.А. Рогов, Н.И. Дунченко, В.М. Позняковский и др. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 228 с. [Электронный ресурс]. - URL:http://biblioclub.ru

7. Гуринович Г.В. Управление качеством продукции: учебное пособие / Г.В. Гуринович. - Кемерово: КемГУ, 2017. – 123 с. -ISBN 979 – 5-89289-119-5. - Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL.:https://e.lanbook.com/book/102689.

13 Перечень информационных технологий, программного обеспечения и информационных справочных систем

состав лицензионного программного обеспечения:

Windows 8.1; Office 2010; Kaspersky Endpoint Security для Windows; Project Expert 7 Tutorial; Консультант. Свободно распространяемое программное обеспечение: 7-Zip; Adobe Acrobat Reader DC; GIMP 2.8.14; Inkscape 0.48.5; Ассистент II; iTALC 3.0.3.

состав современных профессиональных баз данных:

1. Федеральное агентство по техническому регулированию, Информационные системы. Доступ on-line http://www.rst.gov.ru/portal/gost.

2. Сайт евразийской экономической комиссии, база данных «Документы». Доступ on-line https://docs.eaeunion.org/ru-ru.

3. Издательство стандартов. Доступ on-line http://www.standards.ru/default.aspx.

4. ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ». Доступ on-line: https://rucont.ru/.

состав информационных справочных систем:

1. Информационно-справочная система «Техэксперт»: Базовые нормативные документы. Доступ on-line: http://docs.cntd.ru/.

2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». Доступ on-line: http://www.consultant.ru/.

3. Научная электронная библиотека. Доступ on-line: http://elibrary.ru

4. ЭБС «Университетская библиотека онлайн». Доступ on-line: http://biblioclub.ru.

14 Материально-техническое обеспечение преддипломной практики

Материально-техническое обеспечение преддипломной практики, проводимой в структурных подразделениях Университета, соответствует санитарным и противопожарным правилам и нормам и осуществляется с использованием материально-технической базы Университета:

- оборудованные лаборатории и аудитории,
- компьютерные классы,
- аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения,
- библиотека ФГБОУ ВО «Дальрыбвтуз».

Реализация преддипломной практики, проводимой в профильных предприятиях и организациях, осуществляется с использованием материально-технической базы предприятия (организации) – места прохождения практики.

Материально-техническое обеспечение преддипломной практики, проводимой на профильных предприятиях, соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» для достижения результатов обучения по получению профессиональных умений и навыков.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО – бакалавриата по направлению подготовки19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», соответствующей ОПОП и профилю подготовки – Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Рабочая программа разработана:

Кращенко В.В. – заведующий кафедрой «Пищевая биотехнология»;

Клочкова И.С.- доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

Давидович В.В. - доцент кафедры «Пищевая биотехнология»;

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Пищевая биотехнология» «21» июня 2021 г. протокол № 11.

Заведующий кафедрой В.В. Кращенко

Рабочая программа согласована:

Представитель работодателя
ООО «Приморский кондитер»
Директор по производству А.С. Мухандинов