МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»

«УТВЕРЖДАЮ»
Ректор университета
_____ В.Н.Иванова
«29» 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

направление подготовки
19.03.02 – «ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

профиль подготовки
«ТЕХНОЛОГИЯ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ВИНОДЕЛИЕ»

Квалификация:
БАКАЛАВР

Форма обучения: заочная

Ростов-на-Дону, 2017 г.

Рабочая программа «Учебной практики»(Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья Профиль подготовки – «Технология бродильных производств и виноделие» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от12 марта 2015 г. № 211 , учебного плана по образовательной программе высшего образования «Продукты питания из растительного сырья ».

Рабочая программа «Учебной практики» (Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования разработана рабочей группой в составе: к.т.н.,доцент, Магомедов Н.М. к.с.-х.н., доцент Е.Н.Симонова

Руководитель ПООП высшего образования

д.э.н., профессор_____ Денисова И.П.

Рабочая программа «Учебной практики» (Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологий и товароведения»

Протокол № 1 от «29 » августа 2017 года

Заведующий кафедрой _____ д.э.н., профессор Денисова И.П.

Рабочая программа «Учебной практики» рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

ООО «Ростовский комбинат шампанских вин». Директор

_____ Р.Н. Докучаев
(подпись)

АО «Миллеровский винзавод». Главный технолог

_____ Т.Д. Черникова
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения…… 4
1.1 Учебная практика, форма и способ её проведения…….. 4
1.2 Цель и задачи практики……. 4
1.3 Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы…… 5
1.4 Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы……..5
1.5 Место проведения практики……..22
2. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо академических или астрономических часах 23
3. Содержание практики .24
3.1. Содержание практики в соответствии с планируемыми результатами 24
3.2. Календарный план-график проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности……. 26
4. Формы отчетности по практике……..... 30
5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по итогам прохождения практики…… 30
5.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по результатам прохождения практики…… 30
5.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы…….. 30
5.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания……..46
5.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы……...48
5.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций…… 49
6. Перечень основной и дополнительной литературы для прохождения практики…….. 51
6.1.Нормативные документы 51
6.2 Основная литература…… 53
6.3 Дополнительная литература…….. 54
7. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», используемых при проведении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков…… 55
8. Методические указания для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание практики……..57
9. Информационно-технологическое обеспечение практики……. 60
9.1. Информационные технологии…… 60
9.2. Программное обеспечение (при необходимости)……. 60
9.3. Информационные справочные системы (при необходимости)…… 60
10. Материально-техническое обеспечение практики…… 60
11. Образовательные технологии (при реализации практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)……..60
12. Приложения…… 62
13. Лист регистрации изменений……... 74

1. Общие сведения

1.1.Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков), форма и способ ее проведения

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является обязательной частью образовательной программы «Продукты питания из растительного сырья»..

Целью практики является развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также формирование компетенций обучающихся в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практика направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к сформированности соответствующих компетенций.

Тип учебной практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики: стационарная.

Объем учебной практики: 216 часа, 6 з.е.,

Практика по получению по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, проводится непрерывным способом.

Непрерывная практика организуется путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ПООП.

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности), как вид работы, призвана реализовать практическое раскрытие (применение, использование) теоретических знаний в конкретных условиях профессиональной деятельности. Ее реализация направлена на приобретение обучающимся первичных профессиональных умений и навыков по направлению подготовки «Технология бродильных производств и виноделие».

1.2. Цель и задачи практики

Целью учебной практики (Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является получение студентами информации и приобретение практических навыков, связанных с направлением подготовки, ознакомление с производственными процессами предприятий, производящих продукты питания из растительного сырья, алкогольную, безалкогольную и винодельческую продукцию.

Задачи учебной практики (Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) являются:

- закрепление и углубление теоретических знаний студентов, расширение профессионального кругозора обучающихся;
- изучение опыта работы предприятий в сфере деятельности, соответствующей направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»;
- ознакомление с общей характеристикой предприятия;
- практическое освоение современных методов контроля, измерений, ис-пытаний и управление качеством.

1.3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является обязательным видом учебной работы бакалавра, входит в раздел Б.2.У.1 «Практики» ФГОС ВО по направлению подготовки направлению подготовки – 19.03.02 –«Продукты питания из растительного сырья»; профиль подготовки – «Технология бродильных производств и виноделие».

При реализации данной ПООП ВО учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) проводится на первом курсе в течение 2 недель. Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетные единицы, 216 академических часов.

Учебная практика (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи с дисциплинами гуманитарного, социального и экономического цикла (Б. 1); (Б. 2), а также с последующими дисциплинами профессионального цикла. Учебная практика необходима для успешного освоения дисциплин профессионального цикла.

1.4. Планируемые результаты обучения при прохождении практики в рамках планируемых результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате прохождения учебной практики (Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) формируются следующие компетенции

Таблица 1 - Компетенции, приобретаемые в результате прохождения учебной практики

Общекультурные компетенции	
ОК-1	способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
ОК-2	способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
ОК-3	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-4	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию
ОК-6	способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
ОК-8	способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ОК-9	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного

	взаимодействия
Общепрофессиональные компетенции	
ОПК-1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
ОПК-2,	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Профессиональные компетенции производственно-технологическая деятельность:	
ПК-1	способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
ПК-2	способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-3	способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
ПК-4	способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
ПК-5	способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-6	способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК-8	готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
ПК-9	способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
экспериментально-исследовательская деятельность	
ПК-12	способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
ПК-13	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
ПК-14	готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
ПК-16	готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
ПК-17	способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья
организационно-управленческая деятельность:	
ПК-18	способность оценивать современные достижения науки в технологии производ-

	ства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты
ПК-19	способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
ПК-20	способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
расчетно-проектная деятельность:	
ПК-23	способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
ПК-24	способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-25	готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений
ПК-26	способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

В результате прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ОК-1	способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	Знать:основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных фило- софских дискуссий по проблемам общественного развития
		Уметь: использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений
		Владеть: - навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической организации общества; навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям России
ОК-2	способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности	Знать: базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск, собственность, управление, рынок, фирма, государство), объективные основы функционирования экономики и поведе-

Код компе-тенции	Содержание компетен-ции	Результаты обучения
	результатов деятельности в различных сферах	ния экономических агентов (законы спроса и пре-дложения, принципы ценообразования, принцип ограниченной рациональности, принцип альтер-нативных издержек, принцип изменения ценнос-ти денег во времени)
		Уметь: анализировать финансовую и экономическую ин-формацию, необходимую для принятия обосно-ванных решений в сфере личных финансов (срав-нивать предлагаемые товары и услуги в коорди-натах «цена – качество», предложения по депози-там, кредитам, другим финансовым продуктам, адекватность валютных курсов, предложения по зарплате)
		Владеть: методами экономического планирования (бюд-жетирование, оценка будущих доходов и расхо-дов, сравнение условий различных финансовых продуктов, управление рисками, применение ин-струментов защиты прав потребителя финансо-вых услуг)
ОК-3	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: основные лексические и грамматические нормы иностранного языка: лексический минимум в объёме, необходимом для работы с профес-сиональной литературой и осуществления взаи-модействия на иностранном языке; основы грамматики и лексики иностранного языка для создания устных и письменных высказываний на иностранном языке.
		Уметь: использовать иностранный язык для выражения мнения и мыслей в межличностном и деловом общении, извлекать информацию из аутентичных текстов.
		Владеть: иностранным языком на уровне А2
ОК-4	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: принципы функционирования профессионально-го коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов
		Уметь: работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности
		Владеть: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности

Код компе-тенции	Содержание компетен-ции	Результаты обучения
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию	Знать: содержание процессов самоорганизации и само-образования, их особенностей и технологий реа-лизации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности
		Уметь: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности.
		Владеть: технологиями организации процесса самообразо-вания; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организа-ции, самоконтроля и самооценки деятельности
ОК-6	способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Знать: права, свободы и обязанности человека и гражданина. основные положения и нормы конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного и уголовного права.
		Уметь: использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности.
		Владеть: навыками анализа нормативных актов, регу-лирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности;
ОК-8	способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы и способы защиты от них; возможные последствия аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения
		Уметь идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации
		Владеть понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности жизнедеятельности

Код компе-тенции	Содержание компетен-ции	Результаты обучения
ОК-9	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: основные нормы современного русского языка (орфографические, пунктуационные,грамматические, стилистические,орфоэпические) и систему функциональныхстилей русского языка. систему норм современного русского языка (орфографических, пунктуационных, грамматических, стилистических, орфоэпических) и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике.
		Уметь: пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка.пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет».
		Владеть: навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов учебной и научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки / специальность.
ОПК-1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: принципы современного программного обеспечения; ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; ;
		Уметь: использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов;
		Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий
ОПК-2,	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: основные понятия биохимии, строение и функции углеводов, аминокислот, белков, жиров, витаминов и их метаболизм, кинетику ферментативных реакций, основы генной инженерии в объеме, необходимом для понимания биохимических процессов в производстве продуктов питания из растительного сырья;

Код компе-тенции	Содержание компетен-ции	Результаты обучения
		уровни организации живых систем; основных систематических групп микроорганизмов; химической организации, строения и функций клетки эукариот и прокариот; покоящихся клеток микроорганизмов; общей характеристики метаболизма микроорганизмов; форм изменчивости микроорганизмов; способов культивирования микроорганизмов; влияния экологических факторов на микроорганизмы; важнейших биохимических процессов микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности. микрофлору и микробиологическую порчу пищевых продуктов, правила обеспечения микробиологической безопасности пищевых производств; общие принципы организации микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых производств; способов дезинфекции, применяемые в пищевой промышленности; микробиологические особенности различных отраслей пищевой промышленности; основы рационального использования пищевого сырья и расширение его ассортимента за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки; современные методы и технологические способы производства основных продуктов питания;
		Уметь: осуществлять качественный и количественный анализ аминокислот, белков, углеводов, жиров и витаминов в растворах, растительных и животных продуктах; прогнозировать химические и биохимические превращения основных компонентов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья;проводить выделение и идентификацию, осуществлять культивирование микроорганизмов;определять различные микробиологические показатели состояния пищевых производств;
		Владеть: навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных биохимических исследований в области переработки растительного сырья.навыками безопасной работы в микробиологической лаборатории; выделения и идентификации основных групп

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		микроорганизмов, встречающихся в пищевой промышленности.
ПК-1	способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Знать: теоретические положения аналитической химии и методов анализа; □ микрофлору и микробиологическую порчу пищевых продуктов, правил обеспечения микробиологической безопасности пищевых производств; общие принципы организации микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых производств; способы дезинфекции, применемые в пищевой промышленности; микробиологические особенности различных отраслей пищевой промышленности;
		Уметь: определять различные микробиологические показатели состояния пищевых производств;
		Владеть: навыками безопасной работы в микробиологической лаборатории; выделения и идентификации основных групп микроорганизмов, встречающихся в пищевой промышленности.
ПК-2	способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: способы отображения пространственных форм на плоскости; теоретические основы прикладной механики; основные законы механики; механическими свойства материалов; теоретические основы и прикладное значение тепло- и хладотехники в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья; основные элементы и свойства электрических и магнитных цепей; принципы работы, характеристики и области применения электронных и радиоэлектронных устройств; основные методы расчета тепло- и массообменной аппаратуры; требования ГОСТов к трубопроводам, гидравлическим машинам, арматуре, тепло- и массообменным аппаратам; З (ПК-2) - I
		Уметь: выполнять и читать чертежи технических изделий и схем технологических процессов, использовать средства компьютерной графики для изготовления чертежей; использовать знания и понятия тепло- и хладотехники в профессиональной деятельности; рассчитать, собрать и исследовать экспериментально электрическую цепь, в т. ч. трехфазную; пользоваться измерительными приборами, вклю-

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		чая электронно-цифровые; применить достижения современной электротехники, электроники и радиоэлектроники для совершенствования известных и создания новых технологий; работать со справочной и технической литературой; выполнять технологические и гидравлические расчеты тепло- и массообменных аппаратов
		Владеть: навыками, способами и приёмами изображения предметов на плоскости, одной из графических систем, характеризующих определённый уровень сформированности целевых компетенций; методами расчетов на прочность элементов пищевого оборудования, а также типовых механизмов; навыками расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники; навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе; работы с измерительными приборами; пользованием бытовыми электротехническими, электронными и радиоэлектронными устройствами; навыками подбора гидравлических машин, запорной и регулирующей арматуры, типового оборудования (по ГОСТ); прогнозирования результатов своих действий в пространственных и временных координатах; методологией проведения теоретических и экспериментальных исследований; стратегией развития технологических процессов
ПК-3	способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Знать: фундаментальные разделы общей и неорганической химии, основы теории химической связи в органических соединениях; принципы классификации, номенклатуру и строение органических соединений; классификацию органических реакций; свойства основных классов и основные методы синтеза органических соединений; теоретические основы физической химии (классической и статистической термодинамики, теорий фазовых равновесий, растворов и электрохимии, а также кинетики) для решения фундаментальных и прикладных химических проблем;
		Уметь: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов; использовать теоретические аспекты пробоотбора и пробоподготовки различных объектов, основываясь на знаниях о физических и химических

Код компе-тенции	Содержание компетен-ции	Результаты обучения
		свойствах неорганических и органических соеди-нений; применять термодинамические и кинетические подходы в физической химии, установление свя-зи теории физической химии с современными технологиями в пищевой промышленности;
		Владеть: навыками выполнения основных химических ла-бораторных операций, приемами проведения экс-периментальных исследований и планировать эксперимент; использованием теоретических подходов при раз-работке новых технологий и самостоятельного выполнения физико-химического эксперимента по изучению термодинамических и кинетических характеристик различных систем
ПК-4	способность применить специализированные знания в области тех-нологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профиль-ных технологических дисциплин	Знать: □ микрофлору и микробиологическую порчу пище-вых продуктов, правила обеспечения микробио-логической безопасности пищевых производств; общие принципы организации микробиологичес-кого и санитарно-гигиенического контроля пище-вых производств; способы дезинфекции, приме-емые в пищевой промышленности; микробиоло-гические особенности различных отраслей пище-вой промышленности; методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава,стро ения основных химических соединений, входя-щих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, закономерностей превращения макро и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания;
		Уметь: определять различные микробиологические показате-ли состояния пищевых производств;исполь зовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок;
		Владеть: навыками безопасной работы в микробиологической лаборатории; выделения и идентификации основных групп микроорганизмов, встречающихся в пищевой промышленности; навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессио-нальной деятельности. -
ПК-5	способность использо-вать в практической	Знать: основные разделы математики, необходимые для разработки и создания объектов материального

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	мира: алгебраические структуры, векторные пространства, линейные отображения, аналитическую геометрию и линейную алгебру, дифференциальную геометрию кривых поверхностей, элементы топологии, дискретной математики, понятия и методы математического анализа; элементы теории вероятностей и основы математической статистики; фундаментальные разделы физики в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей физико-химических процессов; фундаментальные разделы общей и неорганической химии, основы теории химической связи в ор ганических соединениях; принципы классификации, номенклатуру и строение органических соединений; классификацию органических реакций; свойства основных классов и основные методы синтеза органических соединений; теоретические основы аналитической химии, ее фундаментальные понятия, представления о хи - мических процессах, протекающих в реальных гомогенных и гетерогенных химических системах, состоящих из сильных и слабых электролитов, гидролизующихся солей, буферных растворов, труднорастворимых соединений; теоретические основы физической химии (классической и статистической термодинамики, теорий фазовых равновесий, растворов и электрохимии, а также кинетики) для решения фундаментальных и прикладных химических проблем; основные понятия биохимии, строение и функции углеводов, аминокислот, белков, жиров, витаминов и их метаболизм, кинетику ферментативных реакций, основы генной инженерии в объеме, необходимом для понимания биохимических процессов в производстве продуктов питания из растительного сырья;
		Уметь: использовать математические методы и модели в технических приложениях; использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения; использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья; определять различные микробиологические показатели состояния пищевых производств;исполь зовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок;

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		Владеть: методами математпического анализа, теории вероятностей, математической статистики; принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области физики; навыками безопасной работы в микробиологической лаборатории; выделения и идентификации основных групп микроорганизмов, встречающихся в пищевой промышленности; навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессиональной деятельности.
ПК-6	способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;
		Уметь: использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации;
		Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий.
ПК-8	готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Знать: фундаментальные разделы общей и неорганической химии, основы теории химической связи в органических соединениях; классификацию, номенклатуру и строение органических соединений; классификацию органических реакций; свойства основных классов органических соединений и основные методы синтеза органических соединений; теоретические основы физической химии (классической и статистической термодинамики, теорий фазовых равновесий, растворов и электрохимии, а также кинетики) для решения фундаментальных и прикладных химических проблем;

Код компе-тенции	Содержание компетен-ции	Результаты обучения
		Уметь: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов и навыков выполнения основных химических лабораторных операций; примененять термодинамические и кинетические подходы в физической химии, а также установление связи теории физической химии с современными технологиями, применяемыми в пищевой, промышленности;
		Владеть: приемами проведения экспериментальных исследований и планированием эксперимента; навыками использования теоретических подходов при разработке новых технологий и самостоятельного выполнения физико-химического эксперимента по изучению термодинамических и
ПК-9	способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Знать: основы рационального использования пищевого сырья и расширение его ассортимента за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки; способы оценки качества основных продуктов питания; классификацию методов сенсорного анализа согласно ISO 6658; условия проведения сенсорного анализа, требования к специалистам-дегустаторам и помещению;
		Уметь: использовать методы сенсорного анализа для определения качества пищевых продуктов;
		Владеть: знаниями о химических, биохимических, микробиологических и коллоидных процессах пищевых технологий, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; практическим применением методов сенсорного анализа определения качества пищевых продуктов с объяснением результатов;

Код компе-тенции	Содержание компетен-ции	Результаты обучения
ПК-12		Знать: правила промышленной безопасности пищевых производств; основные положения законодательных документов федерального и областного уровня по качеству и безопасности продуктов питания из растительного сырья; рекомендуемые нормы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; научные достижения российских и зарубежных ученых в области оценки риска развития неблагоприятных эффектов на здоровье человека некачественной и опасной продукции; основные пути загрязнения сырья и продуктов питания из растительного сырья ксенобиотиками; санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий пищевой промышленности, качество пищевых продуктов и тех. процессов производства, хранения и реализации готовой продукции;
		Уметь: планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ориентироваться в научной и методической литературе по тематике дисциплины; критически осмысливать и анализировать материалы по тематике дисциплины, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе; оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах;
		Владеть: навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; навыками гигиенического подхода к организаци- онным и технологическим проблемам питания и сознательного применения своих знаний на практике; проведения анализов (испытаний) на соответствие продукции установленным медико-биологическим требованиям и санитарным нормам; контроля качества продукции в соответствии с санитарными нормами и правилами; обеспечения качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-13	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	знать: достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья при изучении специальной литературы и другой научно-технической информации;
		уметь: : пользоваться отечественной и зарубежной научно-технической информацией по тематике исследования;
		владеть: : способностью анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию применительно к сфере своей профессиональной деятельности; навыками практического использования отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.
ПК-14	готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	знать: : методики измерений параметров технологического процесса при производстве продуктов из растительного сырья;
		уметь: : проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;
		владеть: : организацией рационального ведения технологического процесса и осуществления контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья на основе результатов исследований
ПК-16	готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	знать: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов; : методики по разработке объектов для проектирования, совершенствования и оптимизации действующих предприятий отрасли;
		уметь: использовать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
		владеть: : современными методами исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья.
ПК-17	способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	знать: : методы статистической обработки экспериментальных данных;
		уметь: использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья;
		владеть: навыками проведения анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных и выработкой рекомендаций по их совершенствованию.
ПК-18	способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	знать: основные проблемы научно-технического развития и основные пути совершенствования производства продуктов питания из растительного сырья;
		уметь: проводить анализ технологических процессов на базе использования знаний прогрессивных ресурсо- и энергосберегающих технологий;
		владеть: способностью предлагать новые конкурентоспособные продукты, соответствующие современным достижениям науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-19	способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового	знать: : методики расчетов технико-экономической эффективности пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков;
		уметь: выбирать оптимальные технические и организационные решения, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	коллектива на основе современных методов управления	владеть: : приемами оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.
ПК-20	способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	знать: : основы методики расчета продуктов, расчета и подбора оборудования при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;
		уметь: : применять на практике технологические расчеты при проектировании или модернизации предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;
		владеть: : методикой расчета продуктов и оборудования предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.
ПК-23	способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	знать: : методики разработки проектов строящихся предприятий и технического переоснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
		уметь: разработать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструировать и технически переоснастить существующие производства;
		владеть: : навыками в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.
ПК-24	способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе ис-	знать: : требования ЕСКД и СанПиНа при проектировании пищевых предприятий;
		уметь: : собирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
	ходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	владеть: : навыками в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья, а также в составлении технологической и отчетной документации.
ПК-25	готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	знать: основные правила по технико-экономическому обоснованию проектирования и реконструкции промышленных зданий;
		уметь: : разрабатывать технико-экономическое обоснование и защитить принимаемые проектные решения предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;
		владеть: : способностью провести анализ и дать технико- экономическую оценку выполненного проекта.
ПК-26	способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	знать: : основные графические программные средства, применяемые при проектировании пищевых предприятий;
		уметь: : использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;
		владеть: : навыками в разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов с использованием стандартных программных средств.

1.5. Место проведения практики

Учебная практика проводится на базе университета (в структурных подразделениях университета) под руководством преподавателей кафедры, может проводиться на базе сторонней организаций. Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетов состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Учебная практика (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соот-

ветствующего образовательной программе профиля. Также обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Местом прохождения учебной практики могут быть различные предприятия и учреждения, осуществляющие деятельность в сфере общественного питания, промышленного производства пищевой продукции, отделы кулинарии гипермаркетов, рестораны, кафе, столовые, туристические комплексы, предприятия общественного питания различных форм собственности, типов и классов.

Базовые предприятия для студентов должны отвечать требованиям специальности и содержанию учебной практики; иметь необходимую отраслевую принадлежность и виды производственной деятельности, предусмотренные программой. Договоры с предприятиями - базами практики должны быть заключены на календарный год к началу учебного года (Приложения А, Б). Студенты прикрепляются к базе практики, с которой заключен долгосрочный договор, централизованно.

Студент имеет возможность самостоятельно определить место практики, но при этом он должен своевременно (до начала практики) согласовать это на кафедре и предоставить гарантийное письмо с указанием названия фирмы, адреса и телефона предприятия места практики.

2. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц, 216 часа.

Трудоемкость учебной практики на 1 курсе составляет 3 зачетных ед., 108 часов.

Разделы (этапы) учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков	Трудоёмкость					Форма текущего контроля
	Зач. ед.	Часов			Кол-во недель (дней)	
		Всего	Практич. работы	Самостоят. работы		
Общая трудоемкость по Учебному плану	**3**	**108**	**60**	**48**	2	Дневник по практике
1. Подготовительный этап	0,5	18	10	8	(3 дня)	Дневник по практике
2. Учебно-исследовательский этап	0,86	30	20	10	(3 дней)	Дневник по практике
3.Аналитический этап (Обработка и анализ полученных результатов)	0,86	30	10	20	(3 дня)	Дневник по практике
4. Завершающий этап (формирование отчета)	0,55	20	10	10	(3 дня)	Дневник по практике
Вид контроля	Зачет дифференцированный (по уч. плану)					

Трудоемкость учебной практики на 2 курсе составляет 3 зачетных ед., 108 часов.

Разделы (этапы) учебной практики по получению первичных профессио-	Трудоёмкость					Форма текущего контроля
	Зач. ед.	Часов			Кол-во недель	
		Всего	Практич.	Самостоят.		

нальных умений и навыков			работы	работы	(дней)	
Общая трудоемкость по Учебному плану	**3**	**108**	**60**	**48**	2 нед.	Дневник по практике
1. Подготовительный этап	0,5	18	10	8	(3 дня)	Дневник по практике
2. Учебно-исследовательский этап	0,86	30	20	10	(3 дней)	Дневник по практике
3.Аналитический этап (Обработка и анализ полученных результатов)	0,86	30	10	20	(3 дня)	Дневник по практике
4. Завершающий этап (формирование отчета)	0,55	20	10	10	(3 дня)	Дневник по практике
Вид контроля	Зачет дифференцированный (по уч. плану)					

3. Содержание практики

3.1. Содержание практики в соответствии с планируемыми результатами

№	**Название тем разделов (вопросов, заданий) для самостоятельного изучения к практике**	**Содержание практики** по дням прохождения	Результаты	
			Учебная отчетность	№ осваиваемой компетенции по ООП
1.	Подготовительный этап (Задание 1: знакомство с нормативной документацией на сайте организации, которая является базой практики, с целью понимания сути и специфики ее функционирования; изучение правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии. Задание 2: подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков. Задание 3: подбор и изучение источников, необходимых для прохождения прак-	1-3 день Ознакомление с предприятием общественного питания (тип, класс, производственная структура). Знакомство с нормативно-правовой и информационно-методической базой практики (учреждения-/организации, в которых Инструктаж (дополнительный и уточняющий после установочной конференции) о строгом соблюдении действующих в организации (базе практики) правилах внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии.	Дневник практики	ОК-1-9, ОПК-1,2. ПК-1-26

	тики. Задание 4: подбор диагностических методик для выполнения заданий по практике	Дополнительные и уточняющие разъяснения студентам цели, задач и содержания практики. Дополнительные и уточняющие разъяснения требований к оформлению отчетной документации по учебной практике.		
2.	Учебно-исследовательский этап. Ознакомление с организацией (предприятием), правилами внутреннего трудового распорядка, инструктаж по технике безопасности, технологической документацией и т.д.	4-6день Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг. -Знакомство с материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия. -Ознакомление с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены. -Изучение квалификационной характеристики профессии технолог.. Ознакомление с производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции. Ознакомление с расчетом режимов технологических процессов -Ознакомление с видами обработки сырья, - Определение соответствия требованиям экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства	Дневник практики	ОК-1-9, ОПК-1,2. ПК-1-26

		продукции.		
3.	Аналитический этап. Обработка и анализ полученных результатов Практический этап Выполнение технологических операций, производственных заданий и индивидуального задания	7-10день Комплексный анализ результатов выполнения заданий практики Обобщение, систематизация выполнения заданий практики, проведенных учебных исследований, формирование выводов и заключения.	Дневник практики	ОК-1-9, ОПК-1,2. ПК-1-26
4.	Формирование отчета	10-14 день Итоговое оформление отчетной документации. Обязательное участие обучающегося в итоговой конференции. Защита отчетов по учебной практике. Студенты выступают с сообщениями по результатам своей работы, вносят предложения по совершенствованию организации и содержанию учебной практики.	Дневник практики. Отчет по практике	ОК-1-9, ОПК-1,2. ПК-1-26

3.2. Календарный план-график проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Рабочий план-график

Учебная практика обучающихся

направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

(высшее образование) заочной формы обучения

Рабочий план-график Учебной практики для студентов 1 курса

№	Наименование этапов практики	День (дни) мероприятия	Содержание мероприятия
1.	Подготовительный этап	1-3день	-Инструктаж о строгом соблюдении действующих в организации (базе практики) правилах внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности. Ознакомление с ответственностью студентов за нарушение правил безопасности. Ознакомление с мерами по предупреждению пожаров, системами пожар-ной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей. Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене. Ознакомление с предприятием Знакомство с нормативно-правовой и инфор-мационно-методической

			базой практики (учреждения-/организации, в которых осуществляется практика), справочной литературой. Подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков. -Дополнительные и уточняющие разъяснения студентам цели, задач и содержания практики, требований по оформлению отчетной документации по учебной практике с с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
2.	Учебно-исследовательский этап	4-10 день	-Ознакомление с ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг. -Знакомство с материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия. -Ознакомление с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены. -Изучение квалификационной характеристики профессии технолог.. Ознакомление с производственной программой предприятия, условиями реализации выпускаемой продукции. Ознакомление с расчетом режимов технологических процессов -Ознакомление с видами обработки сырья, - Определение соответствия требованиям экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции.
3.	Аналитический этап	11-12 день	- 1. Краткая характеристика, специализация и направление предприятия. Материально-техническая база, мощность предприятия, имеющееся оборудование. Сырьевая база, зона реализации продукции. 2. Технология хранения и переработки растениеводческой продукции (пиво, солод безалкогольные напитки, ликероводочные изделия, винодельческая продукция и т. д.). 3. Нормативная документация на производство продукции, контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции .
4.	Завершающий этап	13 и 14 день	Систематизация фактического материала, подготовка отчета. Итоговое оформление отчетной документации. Подготовка материалов, фото- и видео отчетов, подготовка текста выступления к итоговой конференции. Подготовка презентаций к итоговой конференции по результатам прохождения практики.

Рабочий план-график Учебной практики для студентов 2 курса

№	Наименование этапов практики	День (дни) мероприятия	Содержание мероприятия
1.	Подготовительный этап	1-3день	-Инструктаж о строгом соблюдении действующих в организации (базе практики) правилах внутреннего трудового распорядка, правил охраны труда, техники безопасности. Ознакомление с ответственностью студентов за нарушение правил безопасности. Ознакомление с мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей. Инструктаж по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене. Общие сведения о предприятии: краткая характеристика, отражающая его производственное направление, структуру, форму собственности, подчиненность, наличие системы менеджмента качества, ассортимент производимой продукции. Знакомство с нормативно-правовой и информационно-методической базой практики (учреждения-/организации, в которых осуществляется практика), справочной литературой. Подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению первичных профессиональных умений и навыков. -Дополнительные и уточняющие разъяснения студентам цели, задач и содержания практики, требований по оформлению отчетной документации по учебной практике с с использованием современных программных средств, инновационных и информационных технологий
2.	Учебно-исследовательский этап	4-10 день	- Организация приемки сырья, контроля его качества и хранения: виды поступающего сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству; нормативные документы, регламентирующие эти требования; оформление сопроводительной документации при приемке и отпуске сырья. Организация производства готовой продукции: технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования. Санитарная обработка технологического оборудования и тары. Организация системы контроля качества производимой продукции: наличие современных средств измерения; лабораторная документация. Теплоснабжение предприятия: оборудование котельной; передача пара на производство; приготовление горячей воды для производственных нужд. Холодоснабжение предприятия: основные потребители холода; используемые системы охлаждения.

			Электроснабжение предприятия: источники электроснабжения; схема распределения электроэнергии, основные потребители. Водоснабжение и канализация: источники водоснабжения; сооружения для очистки и хранения запасов воды; система подачи холодной воды в производственные цеха. Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство: перечень мастерских, их назначение. Определение соответствия требованиям экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции.
3.	Аналитический этап	11-12 день	Краткая характеристика, специализация и направление предприятия. Материально-техническая база, мощность предприятия, имеющееся оборудование. Сырьевая база, зона реализации продукции. Технология хранения и переработки растениеводческой продукции (пиво, солод безалкогольные напитки, ликероводочные изделия, винодельческая продукция и т. д.). Нормативная документация на производство продукции, контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции . Требования технических регламентов; технических условий; регламентов таможенного союза; национальных стандартов.
4.	Завершающий этап	13 и 14 день	Систематизация фактического материала, подготовка отчета. Итоговое оформление отчетной документации. Подготовка материалов, фото- и видео отчетов, подготовка текста выступления к итоговой конференции. Подготовка презентаций к итоговой конференции по результатам прохождения практики.

4. Формы отчетности по практике

Формой отчетности по практике является: отчет по практике и дневник по практике, которые оформляются в соответствии с Положением о порядке проведения практики по основным профессиональным образовательным программам, реализуемым в университете.

По окончании практики студент представляет для защиты практики руководителю практики от университета следующие документы:

1. Дневник о прохождении практики с краткими сведениями о проделанной работе, дневник должен бать заверен подписью руководителя практики от предприятия и печатью предприятия (Приложение Д)

2. Отзыв (характеристика) руководителя практики от предприятия о выполнении практики студентом (Приложение Г). В отзыве анализируется качество выполнения студентом практики, полученные умения и навыки по выполнению функциональных обязанностей, организаторские способности, состояние трудовой и учебной дисциплины. Отзыв (характеристика) подписываются руководителем практики от предприятия и заверяются печатью предприятия

3. Отчет по практике (Приложение В). В отчете по практике студент должен отразить полученные сведения в ходе прохождения практики на предприятии

4. Индивидуальное задание, подписанное двумя сторонами (Приложение Е).

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по итогам прохождения практики

5.1. Форма промежуточной аттестации обучающегося по результатам прохождения практики.

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по итогам практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследователь-ской деятельности является зачет с оценкой (по уч. плану), который проводится в форме презентации результатов обучения в рамках пройденной обучающимся практики (защита отчета).

5.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ОК-1	способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического	Знать:основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных фило софских дискуссий по проблемам общественного развития	Этап формирования знаний
		Уметь: использовать положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений	Этап формирования умений
		Владеть:	Этап форми-

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	развития для осознания социальной значимости своей деятельности	- навыками анализа причинно-следственных связей в развитии российского государства и общества; места человека в историческом процессе и политической организации общества; навыками уважительного и бережного отношения к историческому наследию и культурным традициям России	рования навыков и получения опыта
ОК-2	способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	Знать: базовые экономические понятия (спрос, предложение, цена, стоимость, товар, деньги, доходы, расходы, прибыль, риск, собственность, управление, рынок, фирма, государство), объективные основы функционирования экономики и поведения экономических агентов (законы спроса и пре-дложения, принципы ценообразования, принцип ограниченной рациональности, принцип альтер-нативных издержек, принцип изменения ценнос-ти денег во времени)	Этап формирования знаний
		Уметь: анализировать финансовую и экономическую информацию, необходимую для принятия обоснованных решений в сфере личных финансов (сравнивать предлагаемые товары и услуги в координатах «цена – качество», предложения по депозитам, кредитам, другим финансовым продуктам, адекватность валютных курсов, предложения по зарплате)	Этап формирования умений
		Владеть: методами экономического планирования (бюджетирование, оценка будущих доходов и расходов, сравнение условий различных финансовых продуктов, управление рисками, применение инструментов защиты прав потребителя финансовых услуг)	Этап формирования навыков и получения опыта
ОК-3	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурно	Знать: основные лексические и грамматические нормы иностранного языка: лексический минимум в объёме, необходимом для работы с профессиональной литературой и осуществления взаимодействия на иностранном языке; основы грамматики и лексики иностранного языка для создания устных и письменных высказываний на иностранном языке.	Этап формирования знаний
		Уметь: использовать иностранный язык для выражения мнения и мыслей в межличностном и деловом общении, извлекать информацию из аутентичных текстов.	Этап формирования умений

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	го взаимодействия	Владеть: иностранным языком на уровне А2	Этап формирования навыков и получения опыта
ОК-4	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов	Этап формирования знаний
		Уметь: работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности	Этап формирования умений
		Владеть: приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	Этап формирования навыков и получения опыта
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию	Знать: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	Этап формирования знаний
		Уметь: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности.	Этап формирования умений
		Владеть: технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности	Этап формирования навыков и получения опыта
ОК-6	способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Знать: права, свободы и обязанности человека и гражданина. основные положения и нормы конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного и уголовного права.	Этап формирования знаний
		Уметь: использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности.	Этап формирования умений
		Владеть: навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности;	Этап формирования навыков и получения опыта

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ОК-8	способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду, методы и способы защиты от них; возможные последствия аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы применения современных средств поражения	Этап формирования знаний
		Уметь идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их реализации	Этап формирования умений
		Владеть понятийно-терминологическим аппаратом в области безопасности жизнедеятельности	Этап формирования навыков и получения опыта
ОК-9	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	Знать: основные нормы современного русского языка (орфографические, пунктуационные,грамматические, стилистические,орфоэпические) и систему функциональныхстилей русского языка. систему норм современного русского языка (орфографических, пунктуационных, грамматических, стилистических, орфоэпических) и систему функциональных стилей русского языка в ее динамике.	Этап формирования знаний
		Уметь: пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка.пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского языка; основными сайтами поддержки грамотности в сети «Интернет».	Этап формирования умений
		Владеть: навыками создания на русском языке грамотных и логически непротиворечивых письменных и устных текстов учебной и научной тематики реферативного характера, ориентированных на соответствующее направление подготовки / специальность.	Этап формирования навыков и получения опыта
ОПК-1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации	Знать: принципы современного программного обеспечения; ресурсы Интернета для поиска необходимой информации; ;	Этап формирования знаний
		Уметь:	Этап форми-

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов;	рования умений
		Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий	Этап формирования навыков и получения опыта
ОПК-2,	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: основные понятия биохимии, строение и функции углеводов, аминокислот, белков, жиров, витаминов и их метаболизм, кинетику ферментативных реакций, основы генной инженерии в объеме, необходимом для понимания биохимических процессов в производстве продуктов питания из растительного сырья; уровни организации живых систем; основных систематических групп микроорганизмов; химической организации, строения и функций клетки эукариот и прокариот; покоящихся клеток микроорганизмов; общей характеристики метаболизма микроорганизмов; форм изменчивости микроорганизмов; способов культивирования микроорганизмов; влияния экологических факторов на микроорганизмы; важнейших биохимических процессов микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности. микрофлору и микробиологическую порчу пищевых продуктов, правила обеспечения микробиологической безопасности пищевых производств; общие принципы организации микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых производств; способов дезинфекции, применяемые в пищевой промышленности; микробиологические особенности различных отраслей пищевой промышленности; основы рационального использования пищевого сырья и расширение его ассортимента за счет вовлечения новых нетрадиционных способов пере-	Этап формирования знаний

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
		работки; современные методы и технологические способы производства основных продуктов питания;	
		Уметь: осуществлять качественный и количественный анализ аминокислот, белков, углеводов, жиров и витаминов в растворах, растительных и животных продуктах; прогнозировать химические и биохимические превращения основных компонентов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья;проводить выделение и идентификацию, осуществлять культивирование микроорганизмов;определять различные микробиологические показатели состояния пищевых производств;	Этап формирования умений
		Владеть: навыками и приемами проведения теоретических и экспериментальных биохимических исследований в области переработки растительного сырья.навыками безопасной работы в микробиологической лаборатории; выделения и идентификации основных групп микроорганизмов, встречающихся в пищевой промышленности.	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-1	способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Знать: теоретические положения аналитической химии и методов анализа; □ микрофлору и микробиологическую порчу пищевых продуктов, правил обеспечения микробиологической безопасности пищевых производств; об щие принципы организации микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пищевых производств; способы дезинфекции, примеемые в пищевой промышленности; микробиологические особенности различных отраслей пищевой промышленности;	Этап формирования знаний
		Уметь: определять различные микробиологические показатели состояния пищевых производств;	Этап формирования умений
		Владеть: навыками безопасной работы в микробиологической лаборатории; выделения и идентификации основных групп микроорганизмов, встречающихся в пищевой промышленности.	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-2	способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации	Знать: способы отображения пространственных форм на плоскости; теоретические основы прикладной ме ханики; основные законы механики; механическими свойства материалов; теоретические основы и прикладное значение тепло- и хладотехники в объеме, необходимом	Этап формирования знаний

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья; основные элементы и свойства электрических и магнитных цепей; принципы работы, характеристики и области применения электронных и радиоэлектронных устройств; основные методы расчета тепло- и массообменной аппаратуры; требования ГОСТов к трубопроводам, гидравлическим машинам, арматуре, тепло- и массообменным аппаратам; З (ПК-2) - I	
		Уметь: выполнять и читать чертежи технических изделий и схем технологических процессов, использовать средства компьютерной графики для изготовления чертежей; использовать знания и понятия тепло- и хладотехники в профессиональной деятельности; рассчитать, собрать и исследовать экспериментально электрическую цепь, в т. ч. трехфазную; пользоваться измерительными приборами, включая электронно-цифровые; применить достижения современной электротехники, электроники и радиоэлектроники для совершенствования известных и создания новых технологий; работать со справочной и технической литературой; выполнять технологические и гидравлические расчеты тепло- и массообменных аппаратов	Этап формирования умений
		Владеть: навыками, способами и приёмами изображения предметов на плоскости, одной из графических систем, характеризующих определённый уровень сформированности целевых компетенций; методами расчетов на прочность элементов пищевого оборудования, а также типовых механизмов; навыками расчетов на основе знаний тепло- и хладотехники; навыками работы с электрооборудованием, применяемым в технологическом процессе; работы с измерительными приборами; пользованием бытовыми электротехническими, электронными и радиоэлектронными устройствами; навыками подбора гидравлических машин, запорной и регулирующей арматуры, типового оборудования (по ГОСТ); прогнозирования результатов своих действий в пространственных и	Этап формирования навыков и получения опыта

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
		временных координатах; методологией проведения теоретических и экспериментальных исследований; стратегией развития технологических процессов	
ПК-3	способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Знать: фундаментальные разделы общей и неорганической химии, основы теории химической связи в ор ганических соединениях; принципы классификации, номенклатуру и строение органических соединений; классификацию органических реакций; свойства основных классов и основные методы синтеза органических соединений; теоретические основы физической химии (классической и статистической термодинамики, теорий фазовых равновесий, растворов и электрохимии, а также кинетики) для решения фундаментальных и прикладных химических проблем;	Этап формирования знаний
		Уметь: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов; использовать теоретические аспекты пробоотбора и пробоподготовки различных объектов, основываясь на знаниях о физических и химических свойствах неорганических и органических соединений; применять термодинамические и кинетические подходы в физической химии, установление связи теории физической химии с современными технологиями в пищевой промышленности;	Этап формирования умений
		Владеть: навыками выполнения основных химических лабораторных операций, приемами проведения экспериментальных исследований и планировать эксперимент; использованием теоретических подходов при разработке новых технологий и самостоятельного выполнения физико-химического эксперимента по изучению термодинамических и кинетических характеристик различных систем	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-4	способность применить специализированные знания в об-	Знать: □ микрофлору и микробиологическую порчу пищевых продуктов, правила обеспечения микробиологической безопасности пищевых производств; общие принципы организации микробиологического и санитарно-гигиенического контроля пище-	Этап формирования знаний

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	ласти технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	вых производств; способы дезинфекции, применяемые в пищевой промышленности; микробиологические особенности различных отраслей пищевой промышленности; методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава,строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, закономерностей превращения макро и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания;	
		Уметь: определять различные микробиологические показатели состояния пищевых производств;использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок;	Этап формирования умений
		Владеть: навыками безопасной работы в микробиологической лаборатории; выделения и идентификации основных групп микроорганизмов, встречающихся в пищевой промышленности; навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессиональной деятельности. -	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-5	способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происхо-	Знать: основные разделы математики, необходимые для разработки и создания объектов материального мира: алгебраические структуры, векторные пространства, линейные отображения, аналитическую геометрию и линейную алгебру, дифференциальную геометрию кривых поверхностей, элементы топологии, дискретной математики, понятия и методы математического анализа; элементы теории вероятностей и основы математической статистики; фундаментальные разделы физики в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей физико-химических процессов; фундаментальные разделы общей и неорганической химии, основы теории химической связи в органических соединениях; принципы классификации, номенклатуру и строение органических соединений; классификацию органических реакций; свойства основных классов и основные методы синтеза органических соединений; теоретические основы аналитической химии, ее фундаментальные понятия, представления о химических процессах, протекающих в реальных	Этап формирования знаний

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	дящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	гомогенных и гетерогенных химических системах, состоящих из сильных и слабых электролитов, гидролизующихся солей, буферных растворов, труднорастворимых соединений; теоретические основы физической химии (классической и статистической термодинамики, теорий фазовых равновесий, растворов и электрохимии, а также кинетики) для решения фундаментальных и прикладных химических проблем; основные понятия биохимии, строение и функции углеводов, аминокислот, белков, жиров, витаминов и их метаболизм, кинетику ферментативных реакций, основы генной инженерии в объеме, необходимом для понимания биохимических процессов в производстве продуктов питания из растительного сырья;	
		Уметь: использовать математические методы и модели в технических приложениях; использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения; использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья; определять различные микробиологические показатели состояния пищевых производств;исполь зовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок;	Этап формирования умений
		Владеть: методами математпического анализа, теории вероятностей, математической статистики; принципами биотрансформации свойств сырья и пищевых систем на основе использования фундаментальных знаний в области физики; навыками безопасной работы в микробиологической лаборатории; выделения и идентификации основных групп микроорганизмов, встречающихся в пищевой промышленности; навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессиональной деятельности.	Этап формирования навыков и получения опыта

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-6	способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;	Этап формирования знаний
		Уметь: использовать прикладные программные средства для создания документов и организации расчетов, технологии программирования для задач автоматизации обработки информации;	Этап формирования умений
		Владеть: навыками практической работы на персональном компьютере, являющемся базисным инструментом функционирования информационных технологий.	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-8	готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Знать: фундаментальные разделы общей и неорганической химии, основы теории химической связи в органических соединениях; классификацию, номенклатуру и строение органических соединений; классификацию органических реакций; свойства основных классов органических соединений и основные методы синтеза органических соединений; теоретические основы физической химии (классической и статистической термодинамики, теорий фазовых равновесий, растворов и электрохимии, а также кинетики) для решения фундаментальных и прикладных химических проблем;	Этап формирования знаний
		Уметь: использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов и навыков выполнения основных химических лабораторных операций; примененять термодинамические и кинетические подходы в физической химии, а также установление связи теории физической химии с современными технологиями, применяемыми в пищевой, промышленности;	Этап формирования умений
		Владеть: приемами проведения экспериментальных исследований и планированием эксперимента; навыками использования теоретических подхо-	Этап формирования навыков и получения опыта

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
		дов при разработке новых технологий и самостоятельного выполнения физико-химического эксперимента по изучению термодинамических и	
ПК-9	способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Знать: основы рационального использования пищевого сырья и расширение его ассортимента за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки; способы оценки качества основных продуктов питания; классификацию методов сенсорного анализа согласно ISO 6658; условия проведения сенсорного анализа, требования к специалистам-дегустаторам и помещению;	Этап формирования знаний
		Уметь: использовать методы сенсорного анализа для определения качества пищевых продуктов;	Этап формирования умений
		Владеть: знаниями о химических, биохимических, микробиологических и коллоидных процессах пищевых технологий, их роль и влияние на качество пищевых продуктов; практическим применением методов сенсорного анализа определения качества пищевых продуктов с объяснением результатов;	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-12		Знать: правила промышленной безопасности пищевых производств; основные положения законодательных документов федерального и областного уровня по качеству и безопасности продуктов питания из растительного сырья; рекомендуемые нормы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; научные достижения российских и зарубежных ученых в области оценки риска развития неблагоприятных эффектов на здоровье человека некачественной и опасной продукции; основные пути загрязнения сырья и продуктов питания из растительного сырья ксенобиотиками; санитарно-гигиенические требования к проектированию, строительству и содержанию предприятий пищевой промышленности, качество пищевых продуктов и тех. процессов производства, хранения и реализации готовой продукции;	Этап формирования знаний
		Уметь: планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья; ориентироваться в научной и методической лите-	Этап формирования умений

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
		ратуре по тематике дисциплины; критически осмысливать и анализировать материалы по тематике дисциплины, публикуемые в периодической научной и научно-популярной литературе; оценивать степень опасности чужеродных веществ химического и биологического происхождения в пищевых продуктах;	
		Владеть: навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники; навыками гигиенического подхода к организаци- онным и технологическим проблемам питания и сознательного применения своих знаний на практике; проведения анализов (испытаний) на соответствие продукции установленным медико-биологическим требованиям и санитарным нормам; контроля качества продукции в соответствии с санитарными нормами и правилами; обеспечения качества продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-13	способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	знать: достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья при изучении специальной литературы и другой научно-технической информации;	Этап формирования знаний
		уметь: : пользоваться отечественной и зарубежной научно-технической информацией по тематике исследования;	Этап формирования умений
		владеть: : способностью анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию применительно к сфере своей профессиональной деятельности; навыками практического использования отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-14	готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований,	знать: : методики измерений параметров технологического процесса при производстве продуктов из растительного сырья;	Этап формирования знаний
		уметь: : проводить измерения и наблюдения, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций;	Этап формирования умений

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций		
		владеть: : организацией рационального ведения технологического процесса и осуществления контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья на основе результатов исследований	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-16	готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	знать: методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов; : методики по разработке объектов для проектирования, совершенствования и оптимизации действующих предприятий отрасли;	Этап формирования знаний
		уметь: использовать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;	Этап формирования умений
		владеть: : современными методами исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья.	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-17	способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	знать: : методы статистической обработки экспериментальных данных;	Этап формирования знаний
		уметь: использовать статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из	Этап формирования умений
		растительного сырья; владеть: навыками проведения анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья с использованием статистических методов обработки экспериментальных данных и выработкой рекомендаций по их совершенствованию.	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-18	способность оценивать со-	знать: основные проблемы научно-технического развития и	Этап формирования зна-

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	временные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	основные пути совершенствования производства продуктов питания из растительного сырья;	ний
		уметь: проводить анализ технологических процессов на базе использования знаний прогрессивных ресурсо- и энергосберегающих технологий;	Этап формирования умений
		владеть: способностью предлагать новые конкурентоспособные продукты, соответствующие современным достижениям науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-19	способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	знать: : методики расчетов технико-экономической эффективности пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков;	Этап формирования знаний
		уметь: выбирать оптимальные технические и организационные решения, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;	Этап формирования умений
		владеть: : приемами оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-20	способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или мо-	знать: : основы методики расчета продуктов, расчета и подбора оборудования при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;	Этап формирования знаний
		уметь: : применять на практике технологические расчеты при проектировании или модернизации предприятий по производству продуктов питания из растительного	Этап формирования умений

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	дернизации существующих производств и производственных участков	сырья;	
		владеть: : методикой расчета продуктов и оборудования предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья.	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-23	способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	знать: : методики разработки проектов строящихся предприятий и технического переоснащения существующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;	Этап формирования знаний
		уметь: разработать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструировать и технически переоснастить существующие производства;	Этап формирования умений
		владеть: : навыками в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-24	способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	знать: : требования ЕСКД и СанПиНа при проектировании пищевых предприятий;	Этап формирования знаний
		уметь: : собирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;	Этап формирования умений
		владеть: : навыками в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья, а также в составлении технологической и отчетной документации.	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-25	готовность к	знать:	Этап форми-

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
	работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	основные правила по технико-экономическому обоснованию проектирования и реконструкции промышленных зданий;	рования знаний
		уметь: : разрабатывать технико-экономическое обоснование и защитить принимаемые проектные решения предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;	Этап формирования умений
		владеть: : способностью провести анализ и дать технико- экономическую оценку выполненного проекта.	Этап формирования навыков и получения опыта
ПК-26	способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	знать: : основные графические программные средства, применяемые при проектировании пищевых предприятий;	Этап формирования знаний
		уметь: : использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;	Этап формирования умений
		владеть: : навыками в разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов с использованием стандартных программных средств.	Этап формирования навыков и получения опыта

5.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции	Этапы формирования компетенций	Инструмент, оценивающий сформированность компетенции	Показатель оценивания компетенции	Критерии и шкалы оценивания
ОК-1-9, ОПК-1,2. ПК-1-26	Этап формирования содержательно-теоретического базиса компетенции (в процессе консультаций руководителя практики, специалистов базы прак-	Дневник по практике (анализ качества ведения текущей документации). Анализ отзывов руководителя	А) полностью сформирована - 5 баллов Б) частично сформирована - 3-4 балла С) не сформирована	Критерии и шкалы оценки: 1. Соответствие содержания дневника заданию на практику (3 балл). 2. Качество работы на практике, отчет руко-

	тики, в ходе самостоятельного выполнения заданий, Формирования системных знаний и умений в сфере особенностей личностно-деловых коммуникаций в трудовых коллективах, в области решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия, которые возникают в реалиях профес-сиональной дея-тельности ведения документации и др.)	практики	- 2 и менее баллов	водителя от предприятия, отзыв (1 балл). 3. Владение информацией и способность отвечать на вопросы руководителя (1 балл) Максимальная сумма баллов - 5 баллов.
ОК-1-9, ОПК-1,2. ПК-1-26	Этап формирования системы умений, являющихся практической основой требуемых компетенций (формирование в процессе выполнения индивидуальных заданий, самостоятельной работы по метод. указаниям и др.)	Дневник по практике (анализ качества ведения текущей документации). Анализ отзывов руководителя практики	А) полностью сформирована - 5 баллов Б) частично сформирована - 3-4 балла С) не сформирована - 2 и менее баллов	Критерии и шкалы оценки: 1. Соответствие содержания дневника заданию на практику (3 балл). 2. Качество работы на практике, отчет руководителя от предприятия, отзыв (1 балл). 3. Владение информацией и способность отвечать на вопросы руководителя (1 балл) Максимальная сумма баллов - 5 баллов
ОК-1-9, ОПК-1,2. ПК-1-26	Этап формирования системы навыков, составляющих профессионально-прикладной базис компетенции (формирование в процессе выполнения индивидуальных заданий, в процессе анализа, систематизации, обработки, обобщения полученных результатов практики)	Дневник по практике	А) полностью сформирована - 5 баллов Б) частично сформирована - 3-4 балла С) не сформирована- 2 и менее баллов	Критерии и шкалы оценки: 1. Соответствие содержания дневника заданию на практику; логичность, аргументированность, грамотность изложения материала (3 балл). 2. Качество работы на практике, отчет руководителя от предприятия, отзыв (1 балл). 3. Владение информацией и способность от-

				вечать на вопросы руководителя (1 балл) Максимальная сумма баллов - 5 баллов.
ОК-1-9, ОПК-1,2. ПК-1-26	Этап формирования навыков составления отчетной документации	Отчет по практике, дневник по практике	А) полностью сформирована - 5 баллов Б) частично сформирована - 3-4 балла С) не сформирована- 2 и менее баллов	Критерии и шкалы оценки: 1. Соответствие содержания отчета поставленной задаче, сформированность умений делать обобщения, выводы (1 балл). 2. Качество работы на практике, отчет руководителя от предприятия, отзыв (1 балл). 3. Сформированность умений связать теорию с практикой; владение информацией и способность отвечать на вопросы руководителя (1 балл) 4. Качество представленного отчета (1 балл). 5. Оригинальность подхода к работе на практике (1 балл). Максимальная сумма баллов - 5 баллов.

5.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Основой для выставления оценки обучающемуся по итогам прохождения им учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) является уровень овладения студентом, установленными в программе учебной практики, компетенциями и отраженными в дневнике и отчете по учебной практике, а также в характере защиты студентом отчета на итоговой конференции.

Примеры типовых заданий, результаты выполнения которых должны быть отражены в дневнике практики;

Ознакомление с:

- предприятием общественного питания (тип, класс), правовым статусом предприятия;
- организационной структурой предприятия, структурой управления,
- нормативно-правовой базой функционирования предприятия; техническими документами, регулирующими деятельность предприятия- базы практики,
- правилами внутреннего распорядка на предприятии,
- инструкциями по технике безопасности и пожарной безопасности;
- мерами по предупреждению пожаров, системами пожарной защиты на предприятиях, устройством и применением огнетушителей;

- инструктажем по оказанию первой помощи при несчастных случаях, по производственной санитарии и гигиене,
- ассортиментом выпускаемой продукции, перечнем основных и дополнительных услуг,
- материально – технической базой предприятия: планировкой, составом, назначением и взаимосвязью складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений, их оборудованием и оснащением, дизайном помещений, средствами достижения единства стиля предприятия,
- основными категориями производственного и обслуживающего персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены,

Организация приемки сырья, контроля его качества и хранения: виды поступающего сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству; нормативные документы, регламентирующие эти требования; оформление сопроводительной документации при приемке и отпуске сырья.

Организация производства готовой продукции: технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования.

Санитарная обработка технологического оборудования и тары.

Организация системы контроля качества производимой продукции: наличие современных средств измерения; ла-бораторная документация.

Теплоснабжение предприятия: оборудование котельной; передача пара на производство; приготовление горячей воды для производственных нужд.

Холодоснабжение предприятия: основные потребители холода; используемые системы охлаждения.

Электроснабжение предприятия: источники электроснабжения; схема распределения электроэнергии, основные потребители.

Водоснабжение и канализация: источники водоснабжения; сооружения для очистки и хранения запасов воды; система подачи холодной воды в производственные цеха.

Ремонтно-механические мастерские, складское хозяйство: перечень мастерских, их назначение.

Определение соответствия требованиям экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции

-Способами и техническими средствами охраны окружающей среды.

Вопросы при защите отчета

Характер защиты студентом отчета по практике на итоговой конференции определяется экспертным путем в ходе проведения анализа его выступления и презентации. В качестве экспертов выступает назначенная распоряжением заведующего кафедрой комиссия, в состав которой входит профессорско-преподавательский состав кафедры и представители работодателей, в том числе, с мест прохождения студентами учебной практики.

Вопросы со стороны комиссии, которые могут быть заданы студенту, не выходят за пределы, определенные тематикой и содержанием практики.

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

Ответы обучающегося оцениваются каждым педагогическим работником по 100-балльной шкале, а итоговая оценка по учебной дисциплине в целом по пятибалльной системе выставляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов.

Балльно-рейтинговая система оценки включает в себя 3 критерия оценки: формальный, содержательный и презентационный**.**

Критерии оценки по формальному признаку (не более 30 баллов):

25-30 баллов – обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и четко структурированную, качественно оформленную с наличием иллюстрированного / расчетного материала;

15-24 баллов – обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и структурированную, оформленную с наличием иллюстрированного / расчетного материала;

10-14 баллов – обучающийся в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, технически грамотно оформленную и структурированную, качественно оформленную без иллюстрированного / расчетного материала;

1-9 баллов – обучающийся не в установленные сроки представил отчетную документацию по итогам прохождения практики, оформленную не структурировано и без иллюстрированного / расчетного материала.

Критерии оценки по содержательному признаку (не более 50 баллов):

40-50 баллов – индивидуальное задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы, подкрепленные теорией;

30-39 баллов – индивидуальное задание выполнено верно, даны аналитические выводы, подкрепленные теорией, однако отмечены погрешности в отчете, скорректированные при защите;

20-29 баллов – индивидуальное задание выполнено верно, даны аналитические выводы, неподкрепленные теорией;

5-19 баллов – индивидуальное задание выполнено не до конца, аналитические выводы приведены с ошибками, не подкрепленные теорией;

0 баллов – индивидуальное задание не выполнено, аналитические выводы приведены с ошибками, не подкрепленные теорией

Критерии оценки по презентационному признаку (не более 20 баллов):

15-20 баллов – защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил четкие и полные ответы; задание выполнено верно, даны ясные аналитические выводы к решению задачи, подкрепленные теорией;

10-14 баллов – защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил полные ответы, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании;

5-9 баллов – защита отчета проведена с использованием мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил не полные ответы, которые невозможно скорректировать;

1-4 баллов – защита отчета проведена без использования мультимедийных средств, на заданные вопросы обучающихся представил не полные ответы;

0 баллов – защита отчета не проведена, на заданные вопросы обучающихся не представил ответы.

Согласно положению о балльно-рейтинговой системе, основой для определения баллов, набранных при аттестации, служит объём и уровень усвоения материала, предусмотренного рабочей программой практики. При этом необходимо руководствоваться следующим:

- 90-100 баллов (оценка «отлично») - изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы практики в соответствии с поставленными программой целями и задачами; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала в отчете, при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой;

- 70-89 баллов (оценка «хорошо») - наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы практики в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе практики;

- 60-69 баллов (оценка удовлетворительно) - наличие твердых знаний в объеме учебной практики в соответствии с целями практики, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике;

- менее 60 баллов (оценка неудовлетворительно) - ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы

6. Перечень основной и дополнительной литературы для прохождения практики

6.1Нормативные документы:

1. Федеральный закон «О техническом регулировании», Москва, 27.12.2002 N 184-ФЗ (с изменениями от 8 августа 2005 г., 1 мая, 1 декабря 2007 г., 23 июля 2008 г., 18 июля, 23 ноября, 30 декабря 2009 г.)

2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продук-тов», Москва, 02.01.2000 N 29-ФЗ (Редакция от 30.12.2008г.)

3. Федеральный закон «О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции» Москва, 22 ноября 1995 года N 171-ФЗ(Редакция от 03.07.2016г)

4. СанПиН 2.1.4.1175-02 «Гигиенические требования к качеству воды нецентрализованного водоснабжения. Санитарная охрана источников», утв. 17.11.2002, зарегистрировано в Минюсте РФ 20.12.2002 Минздрав России (Действующий)

5. СанПиН 2.1.4.174-01 "Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества", утв. 6.11. 2001, зарегистрированы в Минюсте РФ от 7.12.2001 №3077 (Действующий)

6. ГОСТ 33336-2015 Вина игристые. Общие технические условия. – Введ. 2017-01-01. – М.: Стандартинформ, 2015. – 26 с. (Действующий)

7. ГОСТ 32030-2013. Национальный стандарт Российской Федерации. Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия. Введен 01.07.2014. – М.: Изд-во Стандартинформ, 2013 – 7с. (Действующий)

8. ГОСТ 32114-2013. Межгосударственный стандарт. Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Методы определения массовой концентрации титруемых кислот. Введен 01.07.2014. - М.: Изд-во Стандартинформ, 2013. –2 с. (Действующий)

9. ГОСТ 31782-2012. Межгосударственный стандарт. Виноград све-жий машинной и ручной уборки промышленной переработки. Технические условия. Введен 01.01.2014. – М.:Изд-воСтандартинформ, 2014. – 2 с. (Дей-ствующий)

10. ГОСТ 32115-2013. Межгосударственный стандарт. Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации свободного и общего диоксида серы. Введен 01.07.2014. – М.:Изд-во Стандартинформ, 2014. – 2 с.

11. ГОСТ 32095-2013. Межгосударственный стандарт. Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения объемной доли этилового спирта. Введен 01.07.2014. – М.:Изд-во Стандартинформ, 2014. – 2 с. (Действующий)

12. ГОСТ 32081-2013. Межгосударственный стандарт. Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения относительной плотности. Введен 01.07.2014. – М.:Изд-во Стандартинформ, 2014. – 2 с. (Действующий)

13. ГОСТ ISO 2173-2013 Продукты переработки фруктов и овощей. Рефрактометрический метод определения растворимых сухих веществ. Введен 01.07.2015. Дата последнего изменения: 18.10.2016 М.:Изд-во Сандартинформ.

14. ГОСТ 32001-2012. Межгосударственный стандарт. Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации летучих кислот. Введен 01.07.2014. – М.:Изд-во Стандартинформ, 2014. – 3 с.

15. ГОСТ 32000-2012. Межгосударственный стандарт. Продукция алкогольная и сырье для ее производства. Метод определения массовой концентрации приведенного экстракта. Введен 01.07.2014. – М.:Изд-воСтандартинформ, 2014. – 2 с.

16. ГОСТ 32051-2013. Межгосударственный стандарт. Продукция винодельческая. Метод органолептического анализа. Введен 01.07.2013. – М.:Изд-воСтандартинформ, 2014. – 2 с.

17. ГОСТ 26932-86. Межгосударственный стандарт. Сырье и продукты пищевые. Метод определения свинца. Введен 01.07.1989. – М.: Изд-во Стандартинформ, 2010. – 7 с. (Действующий)

18. ГОСТ 26933-86. Межгосударственный стандарт. Сырье и продукты пищевые. Метод определения кадмия. Введен 01.12.1986. – М.:Изд-во Стандартинформ, 2010. – 7 с. Дата последнего изменения: 27.04.2017(Действующий)

19. ГОСТ 26930-86. Межгосударственный стандарт. Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка. Введен 01.01.1987. – М.:Изд-воСтандартинформ, 2010. – 6 с. Дата последнего изменения: 27.04.2017(Действующий)

20. ГОСТ 23943-80. Межгосударственный стандарт. Вина и коньяки. Методы определения полноты налива в бутылки. Введен 01.01.1983. – М.:Изд-воСтандартинформ, 2009. – 4 с. (Действующий)

21. ГОСТ 32715-2014. Вина ликерные, вина ликерные защищенных географических указаний, вина ликерные защищенных наименований места происхождения. Общие технические условия.- Введен 01.01.2016. М.: Стандартинформ, 2014.

22. ГОСТ 31782 - 2012. Виноград свежий ручной уборки для про-мышленной переработки на виноматериалы. Общие технические условия. Введен 01.01.2014. М.: Стандартинформ, 2014.

23. ГОСТ 31763-2012. Спирт винный. Технические условия. - Введен 01.01.2012. М.: Стандартинформ, 2012. Дата последнего изменения: 21.11.2016 (Действующий)

24. ГОСТ 2918-79. Ангидрид сернистый жидкий технический. Тех-нические условия.- Введен 01.01.79.- ИПК Издательство стандартов, 2000. Дата актуализации: 05.05.2017

25. ГОСТ 11293-89. Желатин. Технические условия.- Введен 01.01.89.- ИПК Издательство стандартов, 2000. Дата последнего изменения: 18.10.2016(Действующий)

26. ГОСТ 31711-2012 Пиво. Общие технические условия Дата начала действия: 01.07.2013 М.: Стандартинформ, 2013 год: (Действующий)

27. ГОСТ 29294-2014. Солод пивоваренный. Технические условия.- М.: Стандартинформ, 2014.- Дата актуализации текста: 06.04.2015 Введен: 01.01.2016 Дата последнего изменения: 27.04.2017

28. ГОСТ Р 53358-2009. Продукты пивоварения. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2011. – 15 с. Дата актуализации: 05.05.2017

6.2 Основная литература

29. Антипов, С.Т. Машины и аппараты пищевых производств / С.Т. Антипов, В.А. Панфилова, В.Я. Груданова. – Минск: БГАТУ, 2007. – 420 с.

30. Антипов С.Т. Виноделие и виноградарство. Винорус. Вино-тех./Антипов С.Т. [и др.] – Изд-во «Краснодарэкспо», 2015. – 21 с.

31. Валуйко Г.Г., Косюра В.Т. Справочник по виноделию. – Симферополь: Таврида, 2000. – 624 с.

32. Валуйко Г.Г. Технология виноградных вин. Симферополь: Та-врида, 2001. - 624 с.

33. М.А. Герасимов Технология вина - М.: Пищевая промышлен-ность, 1959 - 642 с.

34. Ермолаева Г.А., Колчева Р.А./ Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков: Учеб. для нач. проф. образования. -М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 416 с.

35. Зайчик Ц.Р. Технологическое оборудование винодельческих предприятий – М.: «КолосС» 2007. - 522 с.

36. Кретов И.Т. Антипов С.Т. Шахов С.В. Инженерные расчёты тех-нологического оборудования предприятий бродильной промышленности. М.: Колосс, 2004. – 392 с.

6.3 Дополнительная литература:

37. Бородин И.Ф. Автоматизация технологических процессов. – М.: Колос, 2004. – 340 с.

38. Бурьян И.И. Микробиология виноделия. – Симферополь: Институт винограда и вина «Магарач», 2002. – 433 с.

39. Гержикова В. Г. Методы технохимического контроля в виноделии. – Симферополь: Таврида, 2009. – 304 с.

40. Ильина Е.Р. Малые предприятия по производству пива, безалкогольных напитков, спирта и минеральных вод. М. Дели Принт, 2006.-128с.

41. Каталог компании «Метран», 2010.

42. Каталог. Винодельческие виноматериалы «Энартис», 2011.

43. Ковалевский К.А., Ксенжук Н.И. Технология и техника виноде-лия. – Киев: ИНКОС, 2004. – 560 с.

44. Маркосов В.А. Технология и медико-биологические особенности красных вин / Н.М. Агеева. - Краснодар: Биохимия, 2008. - 224 с.

45. Меледина Т.В., Давыденко С.Г., Васильева Л.М. Физиологическое состояние дрожжей: Учеб. пособие. ─ СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2013. –48с.

46. Меледина, Т.В. Технология пивного сусла / Т.В. Меледина, А.Т. Дедегкаев, П.Е. Баланов. – Ростов-н/Д.: Феникс, 2006. – 224 с.

47. Нечаев, А.П. Технологии пищевых производств / А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина, В.И. Горбатюк, А.А. Кочеткова, Г.М. Мелькина, Н.Н. Шебершиева, В.С. Шикина, В.Г. Щербаков. – М.: КолосС, 2005. – 768 с.

48. Н.А. Мехузла О проблемах возрождения виноградорства и виноделия в России/ Н.А. Мехузла, Г.В. Черников – М., 2015 – 20 с.

49. Б.А. Нагнибеда Методические указания по разработке раздела «Безопасность проектных решений» выпускной квалификационной работы бакалавра, Новочеркасск, 2016 г.– 42 с.

50. Н.Н. Простосердов Диетические и лечебные свойства виноград-ного вина.- Новочеркасск: Российский виноград, 1993. - 64 с.

51. Н.Г Саришвили., Б.Б.Рейблат Микробиологические основы технологии шампанизации вина - М.: Пищевая промышленность, 2000 - 364 с.

52. Соболев Э. М. Технология натуральных и специальных вин. – Майкоп: ГУРИПП «Адыгея», 2004. – 400 с.

53. Статический сборник Основные показатели, характеризующие рынок алкогольной продукции в 2010 – 2012 годах: М., 2013. – 256 с.

54. Шольц-Куликов Е.П. Виноделие по-новому. – Симферополь: Таврида, 2009. – 447 с.

7. Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», используемых при проведении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

1. http://mon.gov.ru – сайт Минобрнауки РФ

2. http://www.edu.ru/ – библиотека федерального портала «Российское образование» (содержит каталог ссылок на интернет-ресурсы, электронные библиотеки по различным вопросам образования)

3. http://www.prlib.ru – Президентская библиотека

4. http://www.rusneb.ru – Национальная электронная библиотека

5. http://elibrary.rsl.ru/ – сайт Российской государственной библиотеки (раздел «Электронная библиотека»)

6. http://elibrary.ru/defaultx.asp – научная электронная библиотека «Elibrary»

7. http://www.moluch.ru – сайт научного журнала «Молодой ученый»

8. Электронная библиотека методических пособий ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ)"

9. Электронная библиотечная система "Руконт"и «Знаниум Электронные ресурсы

10. . История игристого вина [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://winetalk.ru/market/istoriya-igristogo-vina - 2015

11. . Бутылочный метод шампанизации [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://eniw.ru/butylochnyy-metod-shampanizacii.htm

12. . Производство российских игристых вин [Электронный ресурс]: Режим доступа: https://www.vedomosti.ru/newspaper/articles/2014/05/30/igristogo-menshe-no pyut-ego-vse-tak-zhe. - Игристого меньше, но пьют его все так же.

13. . Употребление алкоголя на душу населения в мире [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://top10a.ru/samye-pyushhie-strany-mira-2015-goda.html. - Топ 10 самые пьющие страны мира 2015 года.

14. . Производство игристого вина в Краснодарском крае [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www.abraudurso.ru/. – ЗАО «Абрау-Дюрсо».

15. . Производство игристого вина в Ставропольском крае [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://stavropolonlain.ru/c616-7104-zao-mineralovodskiy-zavod-shampanskih-vin-na-kmv.html. - Ставропольский комбинат шампанских вин.

16. . Производство игристого вина в Ростовской области [Электрон-ный ресурс]: Режим доступа: http://alky.super=all. – ОАО «Цимлянские вина»

17. Производство игристого вина в республике Дагестан [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://www.derbent-vino.ru/. - «Дербентский завод игристых вин».

18. Производство игристого вина в Крыму [Электронный ресурс]: . Режим доступа: http://vina-kryma.com/vina-kryma/inkerman. – Инкерман.

19. Статистика 2015. Вся Россия. [Электронный ресурс]: Режим до-ступа: http://nashevino.ru/blog/knowledge/statistika-2015/. – Игристые вина.

20. Производство игристого вина в Санкт-Петербурге [Электронный ресурс]: Режим дос-тупа: http://vilashwine.com/about/. – ГК «ВИЛАШ».

21. Производство игристого вина в Ростове-на-Дону [Электронный ресурс]: Режим досту-па: https://ru.wikipedia.org: - Ростовский комбинат шампанских вин.

22. Производство игристых вин по годам в РФ [Электронный ре-сурс]: Режим доступа: http://www.indexbox.ru/. – Объемы производства. .

23. Виноградарство и виноделие в России [Электронный ресурс] - Профессиональный информационно аналитический портал. Режим доступа: http://www.swr.ru/tehno_wines_1.

24. Виноград. Все о винограде. [Электронный ресурс]. Режим до-ступа: http://vinograd.info.

25. Сташино Г.А. Современное оборудование для переработки винограда и производства качественных вин (часть 1 и 2).//Милеста. - [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.milesta.ru/company_articles_1802. - .

26. Виноделие. Вино [Электронный ресурс] – A11 rightreserved. Ре-жим доступа: http://eniw.ru/category/winemaking.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1.Библиотека ГОСТов [Электронный портал]: Режим доступа: www.vsegost.com

2. Издательство "Пищевая промышленность" Режим досту-па:http://www.foodprom.ru

3. ЕДИНОЕ ОКНО Доступа к информационным ресурсам [Электронный ре-сурс]:Режим доступа: http://window.edu.ru/

4. Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс]: Режим досту-па:http://www.twirpx.com/.

5.Госты. Нормативные документы. [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://Gost heep.ru

6.Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань» URL:

http://e.lanbook.com/

7.Электронно-библиотечная система «IPRbook» URL: http://www.iprbookshop.ru/

8. Электронно-библиотечная система «Руконт + Ростехагро» URL:

http://www.ckbib.ru/l

9. Электронно-библиотечная система «Гарант» URL: http://www.garant.ru/

10. Журнал о российском рынке продовольствия. Режим доступа: - http://www.foodmarket.spb.ru Food Market .

8. Методические указания для обучающихся, определяющие порядок прохождения и содержание практики

Освоение обучающимся программы предполагает выполнение требуемых заданий, изучение необходимых материалов в ходе самостоятельной работы. В ходе учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков) студенты должны активно применять знания, полученные в процессе обучения, изучения учебных дисциплин, которые предшествовали практике, поскольку умение студента использовать полученные знания в реальных условиях профессиональной деятельности характеризует его как будущего компетентного и квалифицированного специалиста. Самостоятельная работа в период практики включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

В период практики обучающиеся обязаны: своевременно пройти практику в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса; полностью выполнить задания, предусмотренные программой практики и индивидуальными заданиями; подчиняться действующим в организациях (предприятиях, сообществах, учреждениях) правилам внутреннего трудового распорядка и строго соблюдать их; изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии; нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты; своевременно представить руководителю практики от кафедры отчетную документацию и пройти промежуточную аттестацию по практике.

Во время учебной практики деятельностью студентов руководит преподаватель кафедры, назначенный согласно приказу. Перед руководителем стоят следующие задачи: ознакомить практикантов с целью и задачами практики, отчетной документацией; подготовить практиканта к целостному выполнению учебных работ, заданий практики; распределить обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность; обеспечить условия для прохождения практики; осуществлять контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики; выявить затруднения и проблемы практикантов в ходе выполнения учебных заданий для внесения корректив в работы.

Для успешного освоения практики и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы. Ее может представить руководитель практики на установочной конференции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

Практика проходит в форме самостоятельной работы, а также практической работы в направленной организации.

Подготовка к практической работе в организации заключается в следующем. С целью обеспечения успешного практического обучения студент должен целенаправленно и системно готовиться к прохождению учебной практики, поскольку она является важ-

нейшей формой организации учебного процесса. Обучающемуся следует: внимательно прочитать индивидуальное задание по практике и программу практики; ознакомьтесь с методическими рекомендациями выполнения индивидуального задания; записать возможные вопросы, которые будут заданы руководителю практики.

Подготовка к самостоятельной работе. При подготовке к самостоятельной работе во время проведения практики следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки к выполнению заданий, на работу во время практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к самостоятельной работе в период проведения учебной практики заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практики по получению первичных профессиональных умений и навыков.

Самостоятельная работа в период проведения практики включает несколько моментов:

– консультирование обучающихся руководителями практики от университета и организации с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения, предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;

– ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;

– обобщение эмпирических данных, полученных в результате работы в организации;

– своевременная подготовка отчетной документации по итогам по получению первичных профессиональных умений и навыков и представление ее руководителю практики;

– успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

Практическая работа в организации в период проведения практики включает несколько моментов:

– ознакомление с индивидуальным заданием на период прохождения практики в организации;

– сбор данных и эмпирических материалов, необходимых для выполнения индивидуального задания на период прохождения практики;

– несение ответственности за выполняемую работу в организации и ее результаты по итогам практики.

Необходимо помнить, что при прохождении практик, предусматривающих выполнение работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), обучающиеся проходят соответствующие медицинские осмотры (обследования) в порядке, установленном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении практики в организациях составляет для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет не более 35 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса РФ), в возрасте от 18 лет и старше не более 40 часов в неделю (ст. 91 Трудового кодекса РФ). Для обучающихся в возрасте до 16 лет продолжи-

тельность рабочего дня при прохождении практики в организациях составляет не более 24 часов в неделю (ст. 92 Трудового кодекса РФ).

При определении продолжительности пребывания обучающихся в организациях в период практики также необходимо руководствоваться решениями (рекомендациями) учебно-методических объединений.

Обработка, обобщение полученных результатов самостоятельной работы проводиться обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). В результате оформляется индивидуальный дневник прохождения практики и отчет. Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается руководителю практики. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки на защите отчета по практике.

Отчетность студентов о практике

Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

- Титульный лист;
- Содержание;
- Основной текст отчета (в соответствии с разделом 7);
- Заключение;
- Список использованных источников;
- Приложения.

Текст отчета разбивается на разделы и подразделы, которые должны иметь порядковые номера. Номер страницы проставляют арабскими цифрами в низу страницы по центру без точки в конце. На титульном листе номер страницы не ставят, но он включается в общую нумерацию. «Содержание» не нумеруется.

В отчете должны быть таблицы, которые применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Таблица должна быть снабжена заголовком, который располагается над таблицей. Заголовок пишется с прописной буквы без точки в конце, в единственном числе. Подчеркивать заголовок не допускается. Таблицы имеют сквозную нумерацию, знак «№» перед цифрой не ставится, номер таблицы пишется в левом верхнем углу над таблицей вместе с названием таблицы (например, Таблица 1 – Нормы потерь). Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые или на следующей странице.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу с указанием - Продолжение таблицы 1.

Иллюстрации - графики, диаграммы, фотографии называются в отчете рисунками. Каждая иллюстрация должна иметь наименование (например, Рисунок 1 - Схема производства диоксида углерода).

Иллюстрации, за исключением иллюстраций приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Номер и название рисунка пишут под рисунком по центру станицы. Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначение приложения (например, Рисунок А.1).

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах или выпускают в виде самостоятельного документа.

В тексте отчета на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в отчете. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. Например, «Приложение А». Приложения должны иметь общую с остальной частью отчета сквозную нумерацию страниц.

При ссылках на нормативные документы указывают только обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания нормативного документа в списке использованных источников. Ссылки на использованные источники следует приводить в квадратных скобках [ ].

Сведения об источниках использованной литературы следует располагать в порядке их расположения в списке использованных источников и нумеровать арабскими цифрами [например, 1].

9. Информационно-технологическое обеспечение практики

9.1. Информационные технологии

Предусматривает использование информационных технологий для сбора, анализа и представления информации

9.2. Программное обеспечение (при необходимости)

Программное и коммуникативное обеспечение
1. Операционные системы Windows, стандартные офисные программы.
2. Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»).
3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.
4.PowerPoint для подготовки презентаций;

10. Материально-техническое обеспечение практики

Для успешного проведения практики, для выполнения целей и задач практики необходимо: рабочее место, компьютер, принтер, фонд библиотеки.

Для обработки материалов, собранных студентом в ходе практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, имеется доступ в компьютерные классы.

Фонд библиотеки должен обеспечить студентов основной литературой в количестве 0,5 экземпляра на человека.

Также студентам предоставляется возможность пользования сетью Интернет в образовательном учреждении.

К материально-техническому обеспечению учебной практики относятся:
- технологическое лабораторное оборудование для проведения технологических операций в условиях предприятия и лаборатории «Технологиивиноделия» кафедры ;
- технологическое оборудование;
- нормативная, техническая и технологическая документация, справочники;
- комплекс инструкций. нормативных и распорядительных документов предприятия практики;
- Персональный компьютер.

11. Образовательные технологии (при реализации практики по первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Освоение практики предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме разбора конкретных ситуаций (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках практики предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

ДОГОВОР №_____
на проведение учебной практики (Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)студентов
Донского казачьего государственного института пищевых технологий и бизнеса (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
в 20___ / 20____ учебном году

г. Ростов-на-Дону
«____»_____20____ г.

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» (ФГБОУ ВО « ДКГИПТиБ (филиал)МГУТУ им. К.Г. Разумовского» (ПКУ)»), именуемое в дальнейшем «Институт», в лице директора Н.В. Рыжковой , действующей на основании доверенности № ___ от _____ 20____г. Устава, с одной стороны, и _____, именуемое в дальнейшем «Организация», в лице,_____ действующего на основании _____, с другой стороны, в дальнейшем совместно именуемые «Стороны», заключили настоящий договор о нижеследующем:

1 ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1.Предметом настоящего договора является совместная деятельность Сторон по организации и проведению учебной практики (Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) студентов института в 20___/20___ учебном году.

1.2. Место проведения практики:_____
(наименование организации, адрес проведения практики)

1.3. Срок проведения практики и перечень студентов института указывается в Приложении № 1 к настоящему Договору.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЯЗУЕТСЯ:

2.1. Предоставить институту рабочие места в Организации для проведения учебной практики для студентов института.

2.2. Обеспечить студентам института условия безопасной работы на каждом рабочем месте.

2.3. Проводить обязательный инструктаж по охране труда: вводный и на рабочем месте с оформлением установленной документации. В необходимых случаях проводить обучение студентов-практикантов безопасным методам работы.

2.4. Назначить квалифицированных специалистов для руководства учебной практикой в подразделениях (цехах, отделах, лабораториях и т.д.) Организации.

2.5. Предоставить студентам-практикантам и преподавателям института - руководителям практики – возможность пользоваться лабораториями, кабинетами, мастерскими, библиотекой, чертежами и чертежными принадлежностями, технической и другой документацией в подразделениях Организации, необходимыми для успешного освоения студентами программы учебной практики и выполнения ими индивидуальных заданий.

2.6. Дать характеристику работы каждого студента - практиканта и качества подготовленного им отчета по окончании учебной практики.

2.7. Не допускать и не привлекать студента института к работам, не относящимся к изучаемой им специальности.

3. ИНСТИТУТ ОБЯЗУЕТСЯ:

3.1. Направлять Организации студентов в сроки, предусмотренные календарным графиком учебного процесса проведения учебной (товароведной) практики, указанным в п. 2.1, настоящего Договора.

3.2. Выделить в качестве руководителей практики наиболее квалифицированных профессоров, доцентов, преподавателей.

3.3. Перед отправкой на учебную практику обеспечить прохождение медицинского осмотра студентов (при необходимости, по согласованию с Организацией при заключении договора).

3.4. Обеспечить проверку и контроль качества проведения инструктажа по охране труда.

3.5. Обеспечить соблюдение студентами трудовой дисциплины и правил внутреннего трудового распорядка, обязательных для работников Организации.

3.6. Оказывать работникам Организации - руководителям учебной (товароведной) практики студентов, методическую помощь в организации и проведении учебной (товароведной) практики.

4. СРОК ДЕЙСТВИЯ ДОГОВОРА:

4.1. Договор вступает в силу после его подписания Сторонами.

4.2. Настоящий Договор заключен срок с «___»_____ 20__ г. по «____»_____ 20__ г.

4.3. Настоящий Договор может быть расторгнут по инициативе одной из сторон с обязательным уведомлением другой стороны не менее чем за месяц до предполагаемой даты расторжения настоящего договора.

5. ОСОБЫЕ УСЛОВИЯ:

_____

_____

_____

6. ИНЫЕ УСЛОВИЯ:

6.1. Изменения и дополнения к настоящему договору вносятся по согласованию сторон и оформляются отдельными дополнительными соглашениями к договору.

6.2. Все споры, возникающие между сторонами по настоящему договору, разрешаются по согласованию сторон или в установленном законодательством Российской Федерации порядке.

6.3. За неисполнение и/или ненадлежащее исполнение обязательств по настоящему Договору Стороны несут ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

6.4. Во всем ином, что не предусмотрено в настоящем Договоре, Стороны руководствуются законодательством Российской Федерации.

6.5. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, один хранится в институте, а другой в Организации.

7. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И ПОДПИСИ СТОРОН

УНИВЕРСИТЕТ:	**ОРГАНИЗАЦИЯ:**
ДГИПТиЭ (фл)ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»	_____
Адрес: г.Ростов-на-Дону, пер.Семашко,55	_____
ИНН 7709125605	_____
КПП 616402001	_____
БИК 046015001	_____
ОКПО 02069929	_____
	_____
Директор	_____
	_____
_____ **Н.В. Рыжкова**	_____

Приложение № 1
к договору № ____
от «___»_____ 20__г.

ПЕРЕЧЕНЬ СТУДЕНТОВ
И СРОК ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

№	Ф.И.О.	курс	Направление подготовки	Срок практики	
				начало	окончания
1					
2					
3					

ИНСТИТУТ:
ДКГИПТиБ (филиал)
ФГБОУ ВО «МГУТУ им.
К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Директор
_____ **Н.В. Рыжкова**

ОРГАНИЗАЦИЯ:

_____
_____
_____
_____
_____

Приложение Б

НАПРАВЛЕНИЕ НА ПРАКТИКУ

Студент (ка)_____курса
Ф.И.О.

Факультет «**Институт технологического менеджмента**» согласно приказа №_____от «____» _____20__г. направляется для прохождения _____ практики в
_____
наименование предприятия

сроком с «_____»_____20__года
по «____»_____20__года

Директор ДКГИПТиБ (филиал)
«МГУТУ им. К.Г. Разумовского
(первый казачий университет) _____ Н.В. Рыжкова

М.П.

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

По предприятию №_____от «____»_____20__г.
Студент(ка)__курса , факультета «**Институт технологического менеджмента»**

_____оформлен(а)
ф.и.о.

для прохождения практики в качестве_____
_____
сроком_____
Руководителем практики назначен_____
_____
ф.и.о., должность

Начальник отдела кадров _____

М.П.

Приложение В

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)»

ОТЧЕТ

о прохождении учебной практики (Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Кафедра «Технологий и товароведения»
Наименование подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль подготовки «Технологии бродильных производств и виноделие»

Курс
Группа
ФИО обучающегося
Вид практики Учебная (Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)
Тип практики по профилю подготовки
Способ проведения стационарная

Место прохождения практики_____

Сроки прохождения практики_____

Руководитель практики от кафедры _____
(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)
Руководитель практики от организации_____
(Ф.И.О., должность)
Отчет защищен с оценкой_____
(дата, подпись)

Ростов-на-Дону
2016 г.

Приложение Г

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Студтена(ки)____курса_____
_____
Ф.И.О.

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Оценка по итогам практики_____

Руководитель практики от предприятия_____

Подпись заверяю
Начальник отдела кадров_____

М.П.

Пример отзыва руководителя

Отзыв руководителя практики от организации

Студента 1 (2) курса факультета «Технологического менеджмента»
Направление подготовки – 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
Профиль подготовки – «Технология бродильных производств и виноделие»

Сидорова Ивана Владимировича

Сидоров Иван Владимирович проходил учебную практику(Практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) на базе ООО «Ростовский комбинат шампанских вин». г. Ростова-на-Дону, расположенного по адресу 344101, г.Ростов-на-Дону, ул.., в качестве дублера сменного инженера-технолога завода.

За период прохождения практики с 00.00 20XX г. по 00.00 20XX г. Сидоров И. В. ознакомился с организационно-правовой формой предприятия, видам деятельности, нормативно-правовыми документами, в соответствии с которыми функционирует предприятие результатами хозяйственной деятельности за последние 3 года.

Практикант принимал участие в приемке товаров по количеству и качеству, ознакомился с

1)----------

2)----------

Сидоров И. В. . успешно справился с индивидуальным задание руководителя практики – провел анализ сформулировал предложения по совершенствованию технологических процессов производства вин и ассортиментной политики торгового предприятия.

Сидоров И. В. зарекомендовал себя как ответственный работник, хорошо владеющий теоретическими и практическими знаниями и умениями в сфере технологии производства шампанских вин, проявляющий инициативу в вопросах оптимизации деятельности предприятия, повышения его рентабельности. Поставленные преддипломной практикой задачи были выполнены успешно.

Учебная практика Сидоров И. В может быть оценена на «отлично».

Руководитель практики
Директор ООО «Ростовский комбинат шампанских вин»
М.П.

Приложение Д

Дневник

прохождения учебной практики (Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

Обучающийся (Ф.И.О.): _____
Направления подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль подготовки «Технология бродильных производств и виноделие»
Факультет: «Технологического менеджмента»
Срок практики по учебному плану: _____
Руководитель практики от кафедры:

_____ _____
(наименование кафедры) (ФИО)

Руководитель практики от организации:

_____ _____
(наименование организации) (ФИО)

Календарный график практики

№ п\п	Наименование задания	Дата	Отметка о выполнении	Примечания
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Руководитель практики от организации
_____ (_____)
(подпись) *(ФИО)*

Печать

Приложение Е

Методические указания к составлению отчета о прохождении учебной практики (Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

1) В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет. Цель отчета – показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики и индивидуального задания. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями рабочей программы и индивидуального задания, материалы, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

2) Объем отчета (основной текст) – 18-20 страниц. Таблицы, схемы, диаграммы, чертежи можно поместить в приложениях, в этом случае в основной объем отчета они не входят. Список документов, нормативных и инструктивных материалов и литературы в основной объем отчета не включаются.

3) Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист;
- рабочую программу учебной практики;
- индивидуальное задание на учебную практику;
- отзыв-характеристику с базы практики;
- оглавление (содержание);
- основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с рабочей программой);
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература и т.п.).
- приложения.

4) В отчете в систематизированном виде должны быть освещены основные вопросы, предусмотренные программой практики, а также сформулированы выводы и предложения.

Схему отчета утверждает руководитель практики от института. В зависимости от направления учебной практики отчет по практике будет строить-

ся по-разному.

Тем не менее, в отчете обязательно должны быть отражены:

– общая характеристика места прохождения учебной практики: специализация организации (предприятия) и подразделения (департамента, управления, отдела, цеха), тип организации (тип производства), назначение и характер продукции, динамика основных экономических показателей деятельности организации (предприятия) за последние годы (2-3), организационная структура производства, структура управления;

– характеристика основных направлений деятельности организации (предприятия), перспективы развития;

– материалы по разделам и позициям рабочей программы и индивидуального задания, их анализ и соответствующие расчеты.

<u>В отчете должны быть отражены следующие вопросы:</u>

- тип предприятия и результаты его хозяйственной деятельности;
- планировка предприятия; технологического оборудования; подсобных помещений ;
- практика осуществления закупок и заказов сырья и вспомогательных материалов, организация, порядок и сроки заключения договоров с поставщиками;
- изучение и анализ ассортимента продукции предприятия;
- методы обеспечения качества и безопасности продукции, выпускаемой на предприятии;
- порядок оформления товарно-сопроводительных документов на продукцию;

К отчету прилагаются схемы, графики, таблицы; копии необходимых документов.

5) Отчет о практике должен быть набран на компьютере и правильно оформлен:

– в оглавлении должны быть указаны все разделы и подразделы отчета и страницы, с которых они начинаются;

– разделы и подразделы отчета должны быть соответственно выделены в тексте;

– обязательна сплошная нумерация страниц, таблиц, рисунков и т. д., которая должна соответствовать оглавлению.

Отчет брошюруется в папку.

– 6) По окончании учебной практики отчет представляется руководителю практики от организации, проверяется и подписывается им и заверяется печатью. Затем сдается вместе с отзывом-характеристикой

руководителя практики от организации, после его регистрации на кафедре, руководителю практики от кафедры.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры «Технологий и товароведения» на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 –Продукты питания из растительного сырья. Профиль подготовки – «Технология бродильных производств и виноделие» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г № 211	Протокол заседания кафедры № 1 от «29» августа 2017 года	«29»августа 2017г
2.	*	Протокол заседания кафедры № ____ от «____» сентября 20____ года	____.____.___
3.	*	Протокол заседания кафедры № ____ от «____» сентября 20____ года	____.____.___
4.	*	Протокол заседания кафедры № ____ от «____» сентября 20____ года	____.____.___
5.	*	Протокол заседания кафедры № ____ от «____» сентября 20____ года	____.____.___

*Типовые примеры содержания изменений в ОПОП

Причины, повлекшие изменения ОПОП	Примерная формулировка
Программа не изменялась	Утверждено экспертное заключение об актуальности рабочей программы практики «Преддипломная практика» по направлению подготовки 19.03.02 –Продукты питания из растительного сырья». (уровень бакалавриата)
Вступил в силу новый нормативно-правовой акт, вносящий принципиальные изменения в образовательную деятельность. *Например, 01.09.2013 г. вступил в силу новый Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»*	Внесены изменения в связи с вступлением в силу с дд.мм.20гг наименование нормативно-правового акта с указанием его реквизитов
Переход на новые стандарты, если приказом Минобрнауки России отменены ранее действовавшие. *Например, переход с ФГОС ВПО на ФГОС ВО (ФГОС 3+)*	Актуализирована в соответствии с вступлением в силу Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 –Продукты питания из растительного сырья. (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от ДД.ММ.ГГГГ г. №_____
Внесены изменения под влиянием требований реального рынка труда, требований работодателей и проч.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы