




**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
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)**

Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой,
Д.э.н., проф.

 Денисова И.П.
«25» мая 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
Б2.О.03 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**

Вид практики	<u>производственная</u>
Способ проведения практики	<u>стационарная,</u>
Форма проведения практики	<u>непрерывная</u>
Направление подготовки »	<u>19.03.03 «Продукты животного происхождения</u>
Направленность (профиль) подготовки	<u>Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья</u>
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	<u>заочная</u>

Ростов-на-Дону, 2021

- Программа практики Б2.О.03 Технологическая практика разработана
- на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936;
 - на основании профессионального стандарта 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 г. № 602н.

Программа технологической практики разработана к.т.н., ст. пр. Назаренко С.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы к.т.н., ст. пр. кафедры ИПиТЭ



Назаренко С.А.

Программа Б2.О.03 Технологическая практика обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы»
Протокол №_11__ от «25» мая 2021 года

Заведующий кафедрой
Индустрии питания и товарной экспертизы

д.э.н., профессор



И.П. Денисова

Программа Технологической практики рецензирована и рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Экспертное учреждение
«Донэкспертиза» Союза «Торгово-промышленная палата Ростовской области». Генеральный директор



В.В. Горбунова
(подпись)

Ростовский филиал ФГАОУ ДПО
«Академия стандартизации, метрологии и сертификации».
Директор, к.х.н.доцент



Е.В. Богатырева
(подпись)

Оглавление

1. Тип практики.....	4
2. Цели практики.....	4
3. Задачи практики.....	4
4. Место <i>технологической</i> практики в структуре ОП ВО.....	4
5. Способ и формы проведения практики.....	5
6. Место, объем и время проведения практики.....	5
7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	6
8. Структура и содержание практики.....	12
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике.....	17
10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике	17
11. Форма промежуточной аттестации (по итогам учебной практики).....	18
12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике.....	19
13. Перечень литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения учебной практики.....	21
14. Материально-техническое обеспечение практики.....	23
14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики....	23
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями ..	24
16. Лист регистрации изменений.....	26

1. Тип практики

Вид практики – Производственная

Тип практики – Технологическая

2. Цели практики

Целью практики является:

3. Задачи практики

Задачами практики являются:

- закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных при изучении предшествующих дисциплин;
- накопление опыта практической работы;
- осознание мотивов и ценностей в избранной профессии;
- освоение технологического процесса производства мясной и молочной продукции;
- оценка эффективности производства мясной и молочной продукции;
- осуществление контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции;
- овладение профессионально-практическими умениями, производственными навыками;
- обеспечение безопасности труда в процессе производства;
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки продуктов из животного сырья.

4. Место технологической практики в структуре ОП ВО

Технологическая практика реализуется в обязательной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты животного происхождения», профиль Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья, заочной формы обучения.

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств	7	ОПК-5
2	Проектирование	7-8	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6; ПКС-1
3	Технология мяса и мясных продуктов	7-8	ПКС-2; ПКС-3
4	Технология молока и молочных продуктов	7-8	ПКС-2; ПКС-3
5	Технологическое оборудования мясной отрасли	8	ПКС-2; ПКС-3
6	Технологическое оборудование молочной отрасли	8	ПКС-2; ПКС-3
7	Основы автоматизации технологических процессов	7	ПКС-2; ПКС-3
8	Проектирование предприятий отрасли	8	ПКС-2; ПКС-3
9	Производственный учет на предприятиях отрасли	8	ПКС-2; ПКС-3

10	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	7	ПКС-3
11	<i>Санитария и гигиена на предприятиях отрасли</i>	7	ПКС-3
12	Технохимический контроль продуктов животного происхождения	7	ПКС-1
13	<i>Методы и средства контроля качества продуктов животного происхождения</i>	7	ПКС-1

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Преддипломная практика	9	ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3

УП: 190303-ТММСо-21.plx

5. Способ и формы проведения практики

Способ проведения практики: стационарная.

Формы проведения практики: непрерывная.

6. Место, объем и время проведения практики

Общая трудоемкость практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности для очной формы обучения составляет 6 зачетных единиц - 216 часов.

- *Технологическая* практика проводится в контактной форме:

3. По заочной форме обучения в 8 семестре путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

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

Объем практики:

Вид практики	Курс	Семестр	ЗЕТ	Количество часов	Количество недель
	ЗФО	ЗФО			
Технологическая практика (П)	3	6	8	216	4

Местами проведения практики являются:

7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении учебной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции:

УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-8; УК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5

Категория универсальных компетенций	Код универсальной компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Владеть: навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений
Разработка и реализация проектов	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1 Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения УК-2.2 Уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать

			<p>план, определять целевые этапы и основные направления работ</p> <p>УК-2.3</p> <p>Владеть:</p> <p>методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах</p>
Командная работа и лидерство	УК-3	<p>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК- 3.1</p> <p>Знать:</p> <p>типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования</p> <p>УК-3.2</p> <p>Уметь: действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста</p> <p>УК- 3.3</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения</p>
Коммуникация	УК-4	<p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1</p> <p>Знать:</p> <p>принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p>УК-4.2</p> <p>Уметь: применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию.</p> <p>УК-4.3</p> <p>Владеть:</p> <p>методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.</p>
Межкультурное взаимодействие	УК-5	<p>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и</p>	<p>УК-5.1</p> <p>Знать:</p> <p>основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации</p> <p>УК-5.2</p> <p>Уметь:</p>

		<p>философском контекстах</p>	<p>вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных</p> <p>УК-5.3</p> <p>Владеть:</p> <p>практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации</p>
<p>Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)</p>	УК-6	<p>Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p>	<p>УК-6.1</p> <p>Знать:</p> <p>основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда</p> <p>УК-6.2</p> <p>Уметь:</p> <p>демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории</p> <p>УК-6.3</p> <p>Владеть:</p> <p>способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности</p>
<p>Безопасность жизнедеятельности</p>	УК-8	<p>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>	<p>УК-8.1</p> <p>Знать:</p> <p>основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы исследования устойчивости функционирования объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; организацию и ведение гражданской обороны на объекте</p> <p>УК-8.2</p> <p>Уметь:</p> <p>проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в</p>

			<p>чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций</p> <p>УК-8.3</p> <p>Владеть:</p> <p>правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности</p>
Инклюзивная компетентность	УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	<p>УК-9.1</p> <p>Знать:</p> <p>понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</p> <p>УК-9.2</p> <p>Уметь:</p> <p>планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p> <p>УК-9.3</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</p>

Категория общепрофессиональных компетенций	Код общепрофессиональной компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно коммуникационные технологии	ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	<p>ОПК-1.1</p> <p>Знать:</p> <p>процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы</p> <p>ОПК-1.2</p> <p>Уметь:</p> <p>выбирать и использовать</p>

			<p>современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии</p> <p>ОПК-1.3</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности</p>
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2.	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1</p> <p>Знать:</p> <p>фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа</p> <p>ОПК-2.2</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов</p> <p>ОПК-2.3</p> <p>Владеть:</p> <p>методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания</p>
Инженерные процессы	ОПК-3.	Способен использовать знания инженерных процессов при	<p>ОПК-3.1</p> <p>Знать:</p> <p>теоретические основы прикладной</p>

		решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	<p>механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы и средства измерения и контроля</p> <p>ОПК-3.2</p> <p>Уметь:</p> <p>пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения, используя новейшие достижения науки и техники при проектировании технологических линий и выбора оборудования; применять современные приборы и средства измерения</p> <p>ОПК-3.3</p> <p>Владеть:</p> <p>методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования</p>
Технологические процессы	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<p>ОПК-4.1</p> <p>Знать:</p> <p>технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p> <p>ОПК-4.2</p> <p>Уметь:</p> <p>разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания и оценивать потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в том числе в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.</p> <p>ОПК-4.3</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками оценки основных характеристик технологических процессов производства продукции общественного питания; влияния различных факторов на ход и результаты технологического</p>

			процесса и находить оптимальные решения технологических задач
Организация и контроль производства	ОПК-5.	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>ОПК-5.1 Знать: принципы разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях индустрии питания; основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, экологические требования к производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; обязательные требования стандартов к качеству продукции общественного питания</p> <p>ОПК-5.2 Уметь: оставлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг</p> <p>ОПК-5.3 Владеть: основными приёмами и способами производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с требованиями к ее качеству, навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции</p>

8. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (216 часа).

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Формируемые компетенции
1.	Подготовительный этап	
	Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики.	УК-2.1, УК- 2.2, УК-2.3, УК- 3.2, УК- 4.2, УК- 6.1, УК-6.2, УК- 6.3, УК- 8.1, УК- 8.2, УК-8.3, УК- 9.1, УК-9.2, УК- 9.3, ОПК- 2.1, ОПК- 2.2, ОПК-

	Решение организационных вопросов.	2.3,ОПК- 4.3,ОПК- 5.1,УК-1.1,УК- 1.2
2.	Исследовательский этап	
	Анализ рынка продуктов мясной и молочной промышленности за последние пять лет в регионе расположения предприятия. Поиск, сбор, хранение, обработка, представление, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); Характеристика основного производства Соблюдение правил экологической безопасности и охраны труда.	УК-2.1,УК- 2.2,УК-2.3,УК- 3.1,УК- 3.2,УК- 3.3,УК-4.1,УК- 4.2,УК-4.3,УК- 6.1,УК-6.2,УК- 6.3,УК-8.1,УК- 8.2,УК- 8.3,УК-9.1,УК-9.2,УК- 9.3,ОПК- 1.1,ОПК-1.2,ОПК- 1.3,ОПК-2.1,ОПК- 2.2,ОПК-2.3,ОПК-3.1,ОПК- 3.2,ОПК-3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК- 4.3,ОПК-5.1,ОПК-5.2,ОПК- 5.3,УК- 1.1,УК- 1.2,УК-1.3
3.	Аналитический этап прохождения практики	
	Выполнение индивидуального задания. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения.	УК-2.1,УК- 2.2,УК-2.3,УК- 3.1,УК- 3.2,УК- 3.3,УК-4.1,УК- 4.2,УК-4.3,УК- 6.1,УК-6.2,УК- 6.3,УК-8.1,УК- 8.2,УК- 8.3,УК- 9.1,УК-9.2,УК- 9.3,ОПК- 1.1,ОПК- 1.2,ОПК- 1.3,ОПК- 2.1,ОПК- 2.2,ОПК- 2.3,ОПК- 3.1,ОПК- 3.2,ОПК- 3.3,ОПК- 4.1,ОПК- 4.2,ОПК- 4.3,ОПК- 5.1,ОПК-5.2,ОПК- 5.3,УК-1.1,УК- 1.2,УК-1.3,
4.	Завершающий этап прохождения практики	
	Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики.	УК-2.1,УК- 2.2,УК-2.3,УК- 3.1,УК- 3.2,УК- 3.3,УК-4.1,УК- 4.2,УК-4.3,УК- 6.1,УК-6.2,УК- 6.3,УК-8.1,УК- 8.2,УК- 8.3,УК-9.1,УК-9.2,УК- 9.3,ОПК- 1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,ОПК-2.1,ОПК- 2.2,ОПК- 2.3,ОПК-3.1,ОПК-3.2,ОПК- 3.3,ОПК-4.1,ОПК-4.2,ОПК-4.3,ОПК- 5.1,ОПК, 5.2,ОПК- 5.3,УК-1.1,УК- 1.2,УК-1.3

Подготовка и защита отчета по практике

Отчет по практике, является основным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики, в котором отражается его текущая работа в процессе прохождения практики.

В отчет следует включить все аналитические и справочные сведения, описанные в предыдущем разделе. В обязательном порядке в приложения к отчету необходимо разместить копии документов организации, на основе которых осуществляются расчеты, а также подтверждающие описательную часть отчета.

Формы отчетности по практике

Организация проведения практики, предусмотренной ОПОП ВО, осуществляется организациями на основе договоров с организациями, деятельность которых соответствует профессиональным компетенциям, осваиваемым в рамках ОПОП ВО (далее

- профильная организация).

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к научно-педагогическим работникам Института, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от института), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

Руководитель практики от института:

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающегося.

Руководитель практики от профильной организации:

- согласовывает индивидуальные задания, содержание и планируемые результаты практики;
- предоставляет рабочие места обучающимся;
- обеспечивает безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводит инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

При проведении практики в профильной организации руководителем практики от института и руководителем практики от профильной организации составляется совместный рабочий график (план) проведения практики.

Направление на практику оформляется приказом ректора университета с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией или профильной организацией, а также с указанием вида и срока прохождения практики.

Программа практики включает в себя обязательное выполнение индивидуальных заданий для обучающихся, выполняемых в период практики.

Руководитель практики от института, учитывая особенности профильной организации, может внести уточнения в содержание заданий.

Отчетные документы по практике:

- индивидуальное задание;
- совместный рабочий график (план) проведения практики;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики;
- письменный отчет по практике;
- оформленное направление на практику.

Отчет по практике

Ориентировочный объем отчета составляет 20-25 страниц. В данный объем не входят приложения и список использованных источников. По согласованию с руководителем практики от института объем отчета может быть увеличен.

Исходя из указанного объема, отчет должен включать следующие основные структурные элементы и соответствовать основным требованиям, предъявляемым к содержанию отчета и его структурным элементам:

Введение

- цель, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

Основную часть

- описание организации работы в процессе практики;
- описание практических задач, решаемых обучающимся за время прохождения практики;

Заключение

- необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;
- дать предложения по совершенствованию и организации работы предприятия;
- сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя проведенного вида практики.

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

Текст отчета оформляется на страницах стандартного листа (формат А4) через полуторный межстрочный интервал. Размер шрифта – 14 (Times New Roman), цвет – черный. Стандартные размеры полей составляют: левое – 30мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм.). Все листы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последнего без пропусков и повторений. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер страницы не ставится. Номер страницы указывается без точки непосредственно под текстом, в центре нижнего поля страницы. Последним листом работы нумеруется последний лист списка использованных источников и литературы. По окончании отчет подписывается автором с указанием инициалов и фамилии, а также даты завершения работы над отчетом.

Список использованных источников помещают непосредственно после основного текста перед разделом «Приложения».

Список имеет следующую структуру:

1. Нормативно-правовые акты, использовавшиеся при написании работы.
2. Литература
3. Справочные и информационные издания
4. Адреса Интернет-ресурсов

Литература, справочные и информационные издания указываются в алфавитном порядке. В списке необходимо указывать фамилию и инициалы автора (авторов) источника, его название, место издания, название издательства, год опубликования и количество страниц.

Приложения включают в себя кадровые, учредительные документы, договоры, рисунки, графики, диаграммы, иллюстрирующие содержание отчета и пр.

Отчет должен быть четким, убедительным, кратким, логически последовательным. Отчет готовится в течение всей преддипломной практики. Для его оформления в конце практики отводятся два дня. По ходу изложения материала следует приводить необходимые примеры, таблицы и расчеты. Весь графический и другой дополнительный и достаточно объемный материал (например, инструкции, документы и т.п.) нужно расположить в конце отчета в виде приложений.

Отчет представляется руководителю практики от профильной организации, который, ознакомившись с отчетом, дает **характеристику профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики и визирует отчет.**

Все отчетные документы по результатам прохождения практики предоставляются руководителю практики от института.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения

промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от института. В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- 3) отчет о прохождении практики;
- 4) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации.

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЩИТЕ ОТЧЕТА

1. Понятие о пище. Основные пищевые вещества. Незаменимые факторы питания.
2. Основные принципы рационального питания.
3. Теории сбалансированного и адекватного питания.
4. Роль мяса и мясных продуктов в питании.
5. Физиологические нормы потребления мяса.
6. Структура, химический состав и свойства мышечной ткани. Биологическая и пищевая ценность мышечной ткани.
7. Структура, химический состав, свойства и пищевая ценность жировой ткани.
8. Структура, химический состав и свойства соединительной ткани. Ее влияние на пищевую ценность мяса.
9. Тканевой и химический состав мяса. Пищевая ценность.
10. Мясо птицы. Его химический состав и пищевая ценность.
11. Сущность и значение послеубойных изменений в мясе.
12. Посмертное окоченение мяса. Сущность и значение, происходящих при этом биохимических процессов.
13. Изменение основных свойств мяса при его созревании.
14. Особенности состояния миофибрилл на разных стадиях автолиза мяса.
15. Изменение консистенции мяса в процессе автолиза. Причины этих изменений.
16. Влияние состояния белковых веществ и структуры тканей на ВСС мяса.
17. Изменение ВСС мяса в процессе автолиза.
18. Формирование вкусоароматических показателей мяса на различных этапах автолиза.
19. Механохимия мышечного сокращения.
20. Анаэробные изменения углеводов в процессе автолиза мяса
21. Роль мясопродуктов в питании человека.
22. Современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания.
23. Номенклатура и характеристика мясопродуктов.
24. Промышленная разделка туш .
25. Обвалка, жиловка и сортировка мяса для производства мясопродуктов.

26. Технологические особенности подготовки сырья для производства колбасных изделий.
27. Технологические и аппаратурно-технологические схемы производства колбас.
28. Посол сырья для производства колбасных изделий.
29. Специфика использования мясного сырья с признаками PSE иDFD.
30. Способы разделки полутуш. Сортность мяса и технологическая направленность его применения.

ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ НА ПРАКТИКУ

- 1 Разработка нормативной документации на внедрение нового продукта
- 2 Подбор современных методов исследования
- 3 Анализ зарубежных источников на заданную тему
- 4 Вопросы реализации программы «Меркурий» на мясных и молочных предприятиях
- 5 Новые направления или аппаратурные решения в вопросах совершенствования технологии молочных продуктов
- 6 Пути управления качеством продукции на предприятии
- 7 Анализ новой технологии на предприятии или предложения по усовершенствованию работы определенного участка или основного производства
- 8 Новые аппаратурные решения в вопросах совершенствования технологического оборудования производства мясных и молочных продуктов

9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на учебной практике

При организации практики используются следующие образовательные технологии:

- информационно-коммуникационные технологии;
- проектировочные технологии (планирование этапов работы и определение в соответствии с целями и задачами);
- развивающие проблемно-ориентированные технологии (постановка и решение проблемных задач, допускающих различные пути их разработки; «междисциплинарное» обучение, предполагающее при решении профессиональных задач использование знаний из разных научных областей, группируемых в контексте конкретной решаемой задачи; основанное на опыте контекстное обучение, опирающееся на реконструкцию профессионального опыта специалиста базы практики в контексте осуществляемых им направлений деятельности);
- лично ориентированные обучающие технологии (выстраивание для практиканта индивидуальной образовательной траектории на практике с учетом его научных интересов и профессиональных предпочтений; определение студентом путей профессионального самосовершенствования);
- рефлексивные технологии (позволяющие практиканту осуществлять самоанализ научно-практической работы, осмысление достижений и итогов практики).

10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на учебной практике

Перед прохождением практики обучающиеся знакомятся с «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, специалитета и магистратуры, в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Для руководства практикой назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу института.

Руководитель практики от института:

- совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе учебной практики;
- осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;
- готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;
- организует и проводит с обучающимися установочное и отчетное мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует институт о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу совместно с руководителями практики от организаций;
- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;
- несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;
- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;
- комплектует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков на кафедру.

Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики от института с учетом возможностей базы практики, и должна быть внесена в задание на практику и в дневник студента перед началом практики.

Самостоятельная работа в период проведения практики включает:

- консультирование обучающихся руководителями практики от института 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 данных, полученных в результате работы в организации;
- своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики от института;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

11. Форма промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

Формой промежуточной аттестации практики является дифференцированный зачет.

12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

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

Производственная практика является промежуточным этапом формирования компетенций

УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5 которые далее формируются как при изучении дисциплин, так и в период прохождения преддипломной практики.

Итоговая оценка уровня сформированности компетенций УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5 определяется в период государственной итоговой аттестации.

В процессе прохождения учебной практики компетенции также формируются поэтапно. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении учебной практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой тем и выполнение заданий. Выполнение каждого задания, предусмотренного программой практики предполагает овладение студентами необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в результате прохождения практики предусмотрено проведение промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых при прохождении учебной практики, описание шкал оценивания

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от института. В ходе защиты оцениваются:

- 5) выполнение индивидуального задания;
- 6) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- 7) отчет о прохождении практики;
- 8) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации;

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчета о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

Показателями оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении учебной практики.

Таблица 3

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
<p>«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>«высокий» Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
Описание критериев оценивания			
<p>– выполнено менее 50% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – не подготовлен отчет по учебной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>– выполнено 50%-60% заданий в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>– выполнено 61-75% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>– выполнено 76-100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>

Оценка «неудовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «хорошо»	«зачтено» с оценкой «отлично»
--	--	---------------------------------	----------------------------------

Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по учебной практике

оценка	Показатели и критерии оценки практических заданий
«отлично»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«хорошо»	обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения
«удовлетворительно»	обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает затруднения при формулировке решения
«неудовлетворительно»	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

Отчет по практике обучающийся может иллюстрировать с помощью презентации Power Point, которая представляется руководителю практики от института наряду с отчетом в день защиты отчета по практике.

13. Перечень литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения учебной практики

Основная литература:

1. Полянских С. В., Ильина Н. М. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология мяса и мясных продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. - 169 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482084>.
2. Полянских С. В., Ильина Н. М. Технология продуктов животного происхождения. Технология мяса и мясных продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет

- инженерных технологий, 2017. - 113 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482081>.
3. Хромова Л. Г. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:. - Воронеж: ВГАУ, 2019. - 259 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/178982>.
 4. Сухова И. В., Коростелева Л. А. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:методические указания. - Самара: СамГАУ, 2019. - 35 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/123556>.
 5. Ключникова Д. В. Техно-химический контроль на предприятиях отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. - 116 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482066>.
 6. Степанова Н. Ю. Технология хранения и переработки продукции животноводства: технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2018. - 85 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=491740>
 7. Степанова Н. Ю. Технология хранения и переработки продукции животноводства. Технология молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. - Санкт-Петербург: СПбГАУ, 2018. - 82 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/162650>.
 8. Голубева Л. В., Долматова О. И. Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия): технология молочных продуктов. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. - 52 с. – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561367>
 9. Полянских С. В., Ильина Н. М. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]:. - Воронеж: ВГУИТ, 2017. - 167 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106804>.
 10. Мышалова О. М., Патракова И. С., Патшина М. В. Технология мяса и мясных продуктов. Производство мясных продуктов: лабораторный практикум в 2-х частях. Ч. 2 [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2016. - 116 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93554>.
 11. Полянских С. В., Ильина Н. М. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]:. - Воронеж: ВГУИТ, 2017. - 112 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106800>

Дополнительная литература:

1. Омаров Р.С., Шлыков С.Н. Общая технология мясной отрасли [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательство СтГау "Агрис", 2016. - 94 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=314656>.
2. Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]:Часть V. Тестовые материалы. - Москва: Издательский Центр РИО, 2016. - 138 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=201208>.
3. Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]:Части I и II. - Москва:

Издательский Центр РИО, 2016. - 217 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=165673>.

4. Мышалова О. М., Кеделашвили Д. В. Технология мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2012. - 96 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45632.

5. Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. [Электронный ресурс]:Части III и IV. - Москва: Издательский Центр РИО, 2016. - 271 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=272883>.

14. Материально-техническое обеспечение практики

В соответствии с договорами на проведение практики между институтом и профильной организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (производственных цехов, залов, лабораторий и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией профильной организации и института, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий по практике.

Учебные аудитории института для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)».

Перечень информационных технологий, используемых при проведении учебной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>
2. Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система "Znanium.com". Режим доступа: <https://znanium.com/>
4. ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ»
5. Сайт Министерства науки и высшего образования
6. Российская государственная библиотека
7. Федеральная служба государственной статистики
8. Университетская информационная система "РОССИЯ"
9. Справочно-правовая система "Гарант"
10. Российский портал открытого образования
11. Официальный интернет-портал правовой информации
12. Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ"
13. Сайт национального открытого университета "ИНТУИТ"
14. Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
15. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
16. Единое окно доступа к образовательным ресурсам
17. Scirus - система поиска научной информации
18. "Электронная библиотека учебников"

14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Практика проводится на базе предприятий:

1. ООО РКЗ ТАВР.
2. ООО «ДОНМЯСОПРОДУКТ».
3. ООО «ГРАНТМИТ».
4. ООО «ЦАРИЦЫНО-ДОН».
5. ООО «ГД ИНДОЛИНА».
6. ООО"МАКСИМУС ДЕВЕЛОПМЕНТ ЭНД КОНТРАКШН (МДК)".
7. ТД ЭкспортДон.

15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

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

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

Все локальные нормативные акты по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

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

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

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.

- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.

- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОПОП.

- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1	Программа Технологической практики рассмотрена и утверждена решением кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047	Протокол заседания кафедры № 11 «25» мая 2021	«25» мая 2021