МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)
_____ Г.В. Павлятенко
«26» июня 2023 г.

Рабочая программа практики

Б2.В.01(Пд) Преддипломная практика

Вид практики:	производственная
Тип практики:	Преддипломная практика
Способ проведения практики:	выездная стационарная
Форма проведения практики:	дискретно
Кафедра:	Индустрия питания и товарная экспертиза
Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль):	Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2023
Объем практики:	576 часов/16 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2023 г.

Программу составил(и):

канд.техн.наук доцент Назаренко С.А.

Рабочая программа практики

Преддипломная практика

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 октября 2023 г. протокол № 04 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936) 22.002. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. N 602н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 октября 2019 г., регистрационный N 56040)

Руководитель ОПОП канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А.

Рабочая программа обсуждена на заседании выпускающей кафедры Индустрии питания и товарной экспертизы

Протокол № 13 от "24" мая 2023 г.

И.о. зав. кафедрой Денисова И.П.

Программа практики рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

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

(подпись) В.В. Горбунева

Союз работодателей
предприятий торговли и сферы услуг РО.
Председатель правления Объединения

(подпись) Сильченко А.П.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1.1. Цели

Целью «Преддипломной практики» является формирование у обучающегося практического навыка сбора и обработки

1.2. Задачи

Задачами практики «Преддипломная практика» являются:
- приобретение и закрепление навыков сбора и обработки информации по тематике выпускной квалификационной работы;
- формировать цель и задачи практики согласно тематике выпускной квалификационной работы;
- ознакомление со структурой управления предприятием, правами и обязанностями должностных лиц;
- изучение организации, планирования и учета производства;
- ознакомление с состоянием и требованиями по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии производства;
- ознакомление и анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия;
– обобщение опыта поиска информации с применением информационно-коммуникационных технологий с учетом безопасности по отдельным видам мясного сырья;
- приобретение практических навыков и знаний по специальности; углубление и закрепление в производственных условиях знаний, полученных в университете при изучении специальных дисциплин; подготовить обучающего к решению организационно-технических задач на производстве;

2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цикл (раздел) ОП:

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	3	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
2	Основное и вторичное сырье животного происхождения	3	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения	4	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3
4	Методы и средства контроля качества продуктов животного происхождения	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
5	Основы автоматизации технологических процессов	4	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
6	Проектирование	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
7	Проектирование предприятий отрасли	4	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3
8	Производственный учет на предприятиях отрасли	4	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
9	Санитария и гигиена на предприятиях отрасли	4	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3
10	Технологическое оборудование молочной отрасли	4	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
11	Технологическое оборудования мясной отрасли	4	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
12	Технология молока и молочных продуктов	4	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
13	Технология мяса и мясных продуктов	4	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
14	Технохимический контроль продуктов животного происхождения	4	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3

Распределение часов практики

Курс	5		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2
В том числе в форме практ.подготовки	572	572	572	572
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	570	570	570	570
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	576	576	576	576

Сроки проведения практики, виды контроля и формы отчетности

Сроки проведения практики устанавливаются приказом ректора в соответствии с утвержденным календарным графиком. Место проведения практики определяется в соответствии с заключеннными договорами о прохождении практики. Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения Университета. При этом обучающийся подает личное заявление с необходимым обоснованием на выпускающею кафедру для согласования с заведующим кафедрой места прохождения практики.
Выбор мест прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом требований их доступности для данных обучающихся.
Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Виды контроля: ЗаО 5 курс

Формы отчетности: отчет по практике
дневник практики

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

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

ПКС-1:Способен применять знания в области техники и технологии, необходимые для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из сырья животного происхождения

ПКС-1.1: Знает основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности

Недостаточный уровень:

Знает основы биохимии;

Пороговый уровень:

Знает основы биохимии сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;

Продвинутый уровень:

Знает основы биохимии продукции животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;

Высокий уровень:

Знает основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;

ПКС-1.2: Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований

Недостаточный уровень:

Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования;

Пороговый уровень:

Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования;

Продвинутый уровень:

Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

Высокий уровень:

Умеет проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

ПКС-1.3: Владеет навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций

Недостаточный уровень:

Владеет навыками измерения, наблюдения;

Пороговый уровень:

Владеет навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований;

Продвинутый уровень:

Владеет навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров;

Высокий уровень:

Владеет навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;

ПКС-2:Способен разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)

ПКС-2.1: Знает порядок рационального выполнения работ, оптимальные планы размещения оборудования, порядок технического оснащения и организации рабочих мест

Недостаточный уровень:

Знает порядок рационального выполнения работ;

Пороговый уровень:

Знает порядок рационального выполнения работ, оптимальные планы размещения оборудования;

Продвинутый уровень:

Знает порядок рационального выполнения работ, оптимальные планы размещения оборудования, порядок технического оснащения рабочих мест;

Высокий уровень:

Знает порядок рационального выполнения работ, оптимальные планы размещения оборудования, порядок технического оснащения и организации рабочих мест;

ПКС-2.2: Умеет проводить расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования

Недостаточный уровень:

Умеет проводить расчеты;

Пороговый уровень:

Умеет проводить расчеты загрузки оборудования;

Продвинутый уровень:

Умеет проводить расчеты производственных мощностей оборудования;

Высокий уровень:

Умеет проводить расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования;

ПКС-2.3: Владеет навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)

Недостаточный уровень:

Владеет навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки);

Пороговый уровень:

Владеет навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья);

Продвинутый уровень:

Владеет навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов);

Высокий уровень:

Владеет навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);

ПКС-3:Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования, технические задания на проектирование технологических процессов производства и оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения

ПКС-3.1: Знает основную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования

Недостаточный уровень:

Знает документацию;

Пороговый уровень:

Знает технологическую документацию по ведению технологического процесса;

Продвинутый уровень:

Знает основную документацию по ведению технологического процесса;

Высокий уровень:

Знает основную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования;

ПКС-3.2: Умеет формировать технические задания на проектирование технологических процессов производства

Недостаточный уровень:

Умеет формировать технические задания;

Пороговый уровень:

Умеет формировать технологические процессы производства;

Продвинутый уровень:

Умеет формировать технические задания технологических процессов производства;

Высокий уровень:

Умеет формировать технические задания на проектирование технологических процессов производства;

ПКС-3.3: Владеет навыками оформления изменений в сопроводительной документации технологических процессов

Недостаточный уровень:

Владеет навыками оформления документации;

Пороговый уровень:

Владеет навыками оформления изменений в документации технологических процессов;

Продвинутый уровень:

Владеет навыками оформления сопроводительной документации технологических процессов;

Высокий уровень:

Владеет навыками оформления изменений в сопроводительной документации технологических процессов;

Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Код занятия	Этапы и разделы практики /вид работы/	Курс	Часов	Прак. подг.	Компетенции	Вид отчетности
	Раздел 1. Организационный этап					
1.1	**Знакомство с целями и задачами практики.** **Решение организационных вопросов.** **Знать:** **- основную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования;** **- основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;** **- порядок рационального выполнения работ, оптимальные планы размещения оборудования, порядок технического оснащения и организации рабочих мест;** **Уметь:** **- формировать технические задания на проектирование технологических процессов производства;** **- проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов**	5	2	2	ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Дневник практики.

	автоматизированного проектирования и исследований; **- проводить расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования;** **Владеть:** **- навыками оформления изменений в сопроводительной документации технологических процессов;** **- навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;** **- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);** **/СРП/**					
	Раздел 2. 1. Подготовительный этап прохождения практики					
2.1	**Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия.** **Знакомство с целями и задачами практики.** **Решение организационных вопросов.** **Подготовка раздела отчета.** **Знать:** **- основную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования;** **- основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;** **- порядок рационального выполнения работ, оптимальные планы размещения оборудования, порядок технического оснащения и организации рабочих мест;** **Уметь:** **- формировать технические задания на проектирование технологических процессов производства;** **- проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;** **- проводить расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования;** **Владеть:** **- навыками оформления изменений в**	5	30	30	ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Дневник практики

	сопроводительной документации технологических процессов; **- навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;** **- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);** **/Ср/**					
	Раздел 3. 2. Исследовательский этап прохождения практики					
3.1	**Изучение и анализ патентов и источников литературы по теме исследования с целью их использования при выполнение выпускной квалификационной работы.** **- Сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы;** **- консультация со специалистами предприятия (отделов, служб, цехов и лабораторий);** **-выполнение экспериментов и обработка полученных результатов в лабораториях предприятий или кафедры (для дипломной работы). Подготовка раздела отчета.** **Знать:** **- основную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования;** **- основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;** **- порядок рационального выполнения работ, оптимальные планы размещения оборудования, порядок технического оснащения и организации рабочих мест;** **Уметь:** **- формировать технические задания на проектирование технологических процессов производства;** **- проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;** **- проводить расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования;** **Владеть:** **- навыками оформления изменений в сопроводительной документации**	5	436	436	ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Дневник практики

	технологических процессов; **- навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;** **- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);** **/Ср/**					
	Раздел 4. 3.Аналитический этап прохождения практики					
4.1	**Выполнение индивидуального задания. Обработка и анализ полученной информации.** **Анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации по теме исследований. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения.** **Подготовка раздела отчета.** **Знать:** **- основную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования;** **- основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;** **- порядок рационального выполнения работ, оптимальные планы размещения оборудования, порядок технического оснащения и организации рабочих мест;** **Уметь:** **- формировать технические задания на проектирование технологических процессов производства;** **- проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;** **- проводить расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования;** **Владеть:** **- навыками оформления изменений в сопроводительной документации технологических процессов;** **- навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для**	5	80	80	ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Дневник практики

	составления обзоров, отчетов и научных публикаций; **- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);** **/Ср/**					
	Раздел 5. 4. Завершающий этап прохождения практики					
5.1	**Доработка отчета по преддипломной практике. Составление отчета о прохождении практики.** **Подготовка презентации по итогам практики** **Сдача готового отчета.** **Знать:** **- основную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования;** **- основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;** **- порядок рационального выполнения работ, оптимальные планы размещения оборудования, порядок технического оснащения и организации рабочих мест;** **Уметь:** **- формировать технические задания на проектирование технологических процессов производства;** **- проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;** **- проводить расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования;** **Владеть:** **- навыками оформления изменений в сопроводительной документации технологических процессов;** **- навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;** **- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);** **/Ср/**	5	24	24	ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	отчет о прохождении практике.
	Раздел 6. Контроль					

6.1	**Зачёт с оценкой.** **Знать:** **- основную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования;** **- основы биохимии продукции и сырья животного происхождения в решении задач профессиональной деятельности;** **- порядок рационального выполнения работ, оптимальные планы размещения оборудования, порядок технического оснащения и организации рабочих мест;** **Уметь:** **- формировать технические задания на проектирование технологических процессов производства;** **- проводить расчеты с помощью математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;** **- проводить расчеты производственных мощностей и загрузки оборудования;** **Владеть:** **- навыками оформления изменений в сопроводительной документации технологических процессов;** **- навыками измерения, наблюдения и составления и описания проводимых исследований, обобщения данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;** **- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки), расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);** **/ЗаО/**	5	4	0	ПКС-3.1,ПКС-3.2,ПКС-3.3,ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3,ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к зачету, Отчет по практике.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

5.1. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике.

Подготовительный этап

1. Основным производством, входящим в состав мясокомбината, является…
2. Основными задачами учета на молочных и мясоперерабатывающих предприятиях являются...
3. Вспомогательное производство включает…
4. Администратор, несущий ответственность за организацию учета основного и вспомогательного сырья и готовой продукции;
5. В производственные затраты входят?
6. Начальник цеха несет ответственность за…
7. Мастер обеспечивает…
8. Технолог контролирует…
9. Современная классификация подразделяет продукты убоя скота и переработки мяса на следующие основные группы…

12. Производство колбасных изделий состоит…

Исследовательский этап

13. Молочная промышленность выпускает….
14. Мясная промышленность выпускает
15. По термическому состоянию мясо делят...
16. Параметры холодильной обработки…
17. Охлаждение бывает…
18. Молочные продукты портятся в результате…
19. Мясопродукты портятся в результате
20. Холодильные установки должны обеспечивать…
21. Условная объемная банка…;
22. Стеклянные банки подразделяются…
23. Контроль за ведением журналов в холодильнике осуществляет…
24. Акт на размораживание мяса.

Аналитический этап

25. Сырье отпускается между цехами, по каким документам?
26. Анализ молочного и мясного рынка.
27. Роль белков в формировании качества новых молочных и мясных продуктов.
28. Роль жиров в формировании качества новых молочных и мясных продуктов.
29. Роль углеводов в формировании качества молочных и мясных продуктов.
30. Роль минеральных веществ в формировании качества новых молочных и мясных продуктов.
31. Роль витаминов в формировании качества новых молочных и мясных продуктов.
32. Роль влаги в формировании качества новых колбасных изделий.
33. Изучение нормативной базы в области качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов.
34. Химический состав животного сырья различного происхождения.

Заключительный этап

35. Особенности химического состава и свойств пищевых добавок различного назначения.
36. Какие стандарты в области исследования качества и безопасности пищевых продуктов Вы знаете?
37. Какие современные аналитические методы исследования качественных параметров пищевых продуктов Вы знаете?
38. Разработка новых видов упаковочных материалов.
39. Какие современные методы исследования микробиологических свойств пищевых продуктов Вы знаете?
40. Роль барьерной технологии в производстве новых молочных и мясных продуктов.

Индивидуальные задания

- Изучить влияние биопрепаратов на процесс созревания сырокопченых колбас.
- Оценить эффективность использования бактериальных препаратов в производстве сырокопченых колбас.
- Дать физико-химическую и микробиологическую характеристику новых бактериальных препаратов.
- Оценить эффективность использования различных биологических пре-паратов в производстве мясных продуктов.
- Оценить эффективность использования различных пробиотических препаратов в птицеводстве и животноводстве.
- Оценить эффективность использования стартовых культур в производ-стве сырокопченых колбас.
- Исследовать БАД.
- Разработать технологию кисломолочных продуктов.
- Разработать технологию кисломолочных продуктов, обладающих гепатопротекторным действием.
- Разработать технологию мясосодержащих консервов с растительным сырьем.
- Изучить влияние различных видов упаковки на сроки хранения мясных полуфабрикатов.
- Изучить влияние различных модифицированных сред на сроки хранения колбас.
- Предложить рекомендации предприятиям по расширению ассортимента выпуска продукции.

5.2. Варианты индивидуальных заданий на практику

Индивидуальные задания

- Изучить влияние биопрепаратов на процесс созревания сырокопченых колбас.
- Оценить эффективность использования бактериальных препаратов в производстве сырокопченых колбас.
- Дать физико-химическую и микробиологическую характеристику новых бактериальных препаратов.
- Оценить эффективность использования различных биологических пре-паратов в производстве мясных продуктов.
- Оценить эффективность использования различных пробиотических препаратов в птицеводстве и животноводстве.
- Оценить эффективность использования стартовых культур в производ-стве сырокопченых колбас.
- Исследовать БАД.
- Разработать технологию кисломолочных продуктов.
- Разработать технологию кисломолочных продуктов, обладающих гепатопротекторным действием.
- Разработать технологию мясосодержащих консервов с растительным сырьем.
- Изучить влияние различных видов упаковки на сроки хранения мясных полуфабрикатов.
- Изучить влияние различных модифицированных сред на сроки хранения колбас.
- Предложить рекомендации предприятиям по расширению ассортимента выпуска продукции.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРС

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

деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведенных на освоение дисциплины, увеличивается до 90%.

Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

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

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности.

На основании компетентностного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

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

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Забодалова Л. А., Евстигнеева Т. Н. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс]:учебное пособие для во. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 352 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/143133
Л.1.2	Урбан В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 384 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/139283
Л.1.3	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 316 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/156629
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Позняковский В. М., Рязанова О. А., Мотовилов К. Я. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки: качество и безопасность [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. - 220 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57563
Л.2.2	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 352 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4313
Л.2.3	Позняковский В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов: качество и безопасность [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 528 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57534

Л.2.4	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2016. - 320 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71724
Л.2.5	Бессарабов Б. Ф., Крыканов А. А., Могильда Н. П. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 352 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4314
Л.2.6	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 316 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/92612
Л.2.7	Трухачев В. И., Капустин И. В., Злыднев Н. З., Капустина Е. И. Молоко: состояние и проблемы производства [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 300 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/103080
Л.2.8	Зайцева Е. А., Пушина Н. В., Морозова Ж. В. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 176 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/148212
Л.2.9	Хромова Л. Г., Востроилов А. В., Байлова Н. В. Молочное дело [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 332 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/129234
Л.2.10	Зайцева Е. А., Пушина Н. В., Морозова Ж. В. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 176 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/131009

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.4	CorelDRAW Graphics Suite 2018 Education License
7.2.5	Microsoft®WINHOME 10 Russian Academic OLP lLicense NoLevel Legalization GetGenuine
7.2.6	Creative Cloud for Teams Multiple Platforms Multi European Languages Subscription 12 months L2 (10-49) Named EDU
7.2.7	Autodesk 3ds Max 2018
7.2.8	Autodesk AutoCAD 2020

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ»
7.3.5	Сайт Министерства науки и высшего образования
7.3.6	Российская государственная библиотека
7.3.7	Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
7.3.8	Федеральная служба государственной статистики
7.3.9	Университетская информационная система "РОССИЯ"
7.3.10	Справочно-правовая система "Гарант"
7.3.11	Сервер органов государственной власти Российской Федерации
7.3.12	Российский портал открытого образования
7.3.13	Официальный интернет-портал правовой информации
7.3.14	Научное наследие России
7.3.15	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка"
7.3.16	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
7.3.17	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации
7.3.18	Международный индекс научного цитирования Web of Science (Web of Knowledge)
7.3.19	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс"
7.3.20	Информационный бюллетень "Jet Info" (с тематическим разделом по информационной безопасности)
7.3.21	Единое окно доступа к образовательным ресурсам
7.3.22	Сайт диссертационного зала Российской государственной библиотеки
7.3.23	Государственная автоматизированная система Российской Федерации "Правосудие"
7.3.24	Всемирная виртуальная библиотека (The WWW Virtual Library)
7.3.25	База данных международного индекса научного цитирования Scopus
7.3.26	Аналитический еженедельник «КоммерсантЪ-Власть»

7.3.27	Web-сервер Государственной технической комиссии при Президенте Российской Федерации
7.3.28	Scirus - система поиска научной информации
7.3.29	Электронно-библиотечная система "polpred"
7.3.30	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии
7.3.31	Электронно-библиотечная система "Юрайт"
7.3.32	"Электронная библиотека учебников"

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

8.1.	Материально-техническое обеспечение университета:
8.1.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-10 - Учебная аудитория : карточки-задания, комплекты тестового контроля, опорные конспекты, методические пособия, раздаточный материал, схемы, таблицы, тематические тесты, учебно-методические комплекты по модулю, гипермедиа источники, видеозаписи, иллюстративные материалы, банк тестовых заданий, комплект учебно- методических пособий, комплектом учебно-наглядных пособий и стендами по химии и биологии, методической литературой. расходными материалами, коллекционными материалами для лабораторных практикумов, интерактивное оснащение. Стендами с муляжами продовольственных товаров, Контрольно-кассовой техникой, весами электронными и рычажными, Химической посудой (цилиндры, колбы мерные, пипетки, бюретки, пробирки, стаканы, стеклянные палочки, часовые стекла, тигли, эксикаторы, ступки), химическими реактивами. Весы аналитические ВЛКТ-500м, Набор №14 «ВС», Турка электронная лабораторная , Электроплитка ПЭ, Фотоэлектроколориметр КФ-77. pH-метр ЭВ-74. Баня водяная лабораторная 6 местная БВ-6УХЛ4, Термометры, Термостат ТС-80М, Рефрактометр ИРФ 22, Стенды с муляжами продовольственных товаров, муляжи фруктов, ягод и овощей, рыб, хлеба, прибор овоскоп, прибор по исследованию пористости хлеба, таблица рельефная «Внутреннее строение рыбы».
8.1.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-21 - Лаборатория : Ванна моечная со столом ВМС - 1060\53. Зонт пристен.1000х800. Зонт централ.1500х1200 .Комбайн кухонный в компл.. Нарезатель овощей. Печь конвекцион.на 4 решетки. Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.. Подставка под пароконвектомат Unox XV. Полка купе с сушкой ПКС 10\4. Полка купе с сушкой ПКС 15\4. Привод с подстав.и насад.. Профессион.микроволн.печь с грилем .Слайсер GS-22 (резка гастрономия). Стол разделочный – 2 шт.. Фаршемешалка. Фритюрница двухсекционная. Шкаф холодильный. Ванна моечн. ВМО-2/530. Весы электронные CAS(фасов)SW5. Стеллаж кух.комб. СКК-1,2. Стол разделочный СРО-б (1200х600). Стол.разд.1080х600 . Стол.разд.1500х600.
8.1.3	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-31 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером, подключенным к сети Internet, графическими материалами, оборудованием по организации производства и обслуживания в сфере общественного питания. Наглядными пособиями по менеджменту (плакатами и стендами), различного рода графического материала, настенными таблицами по менеджменту и маркетингу, мультимедийным проектором, экраном, персональным компьютером, экранно-звуковыми пособиями (слайдами и презентациями по тематике курса)

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

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

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

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

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

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в

деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.
При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:
- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от __ _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Назаренко С.А._____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Назаренко С.А._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Индустрия питания и товарная экспертиза
Протокол от 2024 г. №