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

«28» марта 2025 г.

Рабочая программа практики

Б2.О.02(П) Технологическая практика

Вид практики:	производственная
Тип практики:	технологическая практика
Способ проведения практики:	выездная стационарная
Форма проведения практики:	дискретно
Кафедра:	Пищевые технологии и оборудование
Направление подготовки:	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль):	Биотехнологии производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов
Квалификация:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2025
Объем практики:	432 часов/12 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

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

Ростов-на-Дону, 2025 г.

Программу составил(и):
к.т.н ст.преподаватель Гапеева Т.В.

Рабочая программа практики
Технологическая практика
разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 27 марта 2025 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

Руководитель ОПОП
кандидат технических наук, доцент Демьянов А.А.

Протокол от 27марта 2025 г. № 7
Заведующая кафедрой кандидат технических наук, доцент И.В. Павлова _____

Программа практики рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

ООО «ДонСетьСтройПроект»,
Начальник отдела АИИС КУЭ, МОП и ТСБ _____ (подпись) С.Б. Бурцев

ООО «ЮгХолодМастер»,
Технический директор
А.Н.Калмыков _____ (подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1.1. Цели

Целями производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) являются: углубление и закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий и учебных практик, приобретение практических навыков и умений при выполнении профессиональных обязанностей технолога пищевой промышленности, а также формирование социально-личностных компетенций и опыта самостоятельной деятельности, необходимых для работы в профессиональной среде.

1.2. Задачи

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

2. МЕСТО, ОБЪЕМ И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Цикл (раздел) ОП: Б2.О

Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Русский язык и культура речи	1	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
2	Основы финансовой грамотности	1	УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3
3	Основы информационных технологий	1	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
4	Неорганическая химия	1	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
5	Казачество на службе отечеству	1	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
6	Правоведение	1	УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3
7	Экономика	2	УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3
8	Философия	2	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
9	Физика	2	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
10	Прикладная механика	2	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
11	Органическая химия	2	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
12	Ознакомительная практика	2	УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3, УК-11.1, УК-11.2, УК-11.3, ОПК- 1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
13	История России	2	УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
14	Иностранный язык	2	УК-4.4, УК-4.5, УК-4.6
15	Инженерная графика	2	ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
16	Высшая математика	2	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
17	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности	2	ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
18	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

Распределение часов практики

Курс	3		4		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя	2	2	2	2	4	4
В том числе в форме практ.подготовки	212	212	212	212	424	424
Контактная работа	2	2	2	2	4	4
Сам. работа	210	210	210	210	420	420
Часы на контроль	4	4	4	4	8	8
Итого	216	216	216	216	432	432

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 3,4 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:

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

ОПК-1.1: Знает 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

Недостаточный уровень:

процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации

Пороговый уровень:

процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

ОПК-1.2: Умеет выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

Недостаточный уровень:

использовать современные информационно-коммуникационные технологии

Пороговый уровень:

выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы

Продвинутый уровень:

выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи,

Высокий уровень:

выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии

ОПК-1.3: Владеет 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

Недостаточный уровень:

навыками работы с данными с помощью информационных технологий

Пороговый уровень:

навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий для решения задач профессиональной деятельности

Продвинутый уровень:

навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред для решения задач профессиональной деятельности

Высокий уровень:

навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности

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

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

Недостаточный уровень:

фундаментальные законы физики

Пороговый уровень:

фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической химии

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа

ОПК-2.2: Умеет использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

Недостаточный уровень:

использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

Пороговый уровень:

использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической химии для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

Продвинутый уровень:

использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

Высокий уровень:

использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов

ОПК-2.3: Владеет 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 из растительного сырья

Недостаточный уровень:

методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Пороговый уровень:

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

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

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

ОПК-3.1: Знает основные методы решения инженерных задач; технологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания; методы, приборы, средства измерения и контроля

Недостаточный уровень:

теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов;

Пороговый уровень:

теоретические основы прикладной механики, механические свойства материалов; основы инженерной графики для выполнения и чтения технических чертежей;

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

теоретические основы прикладной 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

ОПК-3.2: Умеет применять нормативные документы и государственные стандарты, необходимые для оформления конструкторско-технологической документации; осуществлять расчёты по типовым методикам проектирования; разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энерго- и ресурсосбережения, используя новейшие достижения науки и техники; применять современные методы, приборы, средства измерения и контроля

Недостаточный уровень:

пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования

Пороговый уровень:

пользоваться знаниями прикладной механики при проектировании оборудования и выборе расчетных моделей механических систем;

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

ОПК-3.3: Владеет методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками расчета, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Недостаточный уровень:

методиками прочностных расчетов механизмов типового технологического оборудования

Пороговый уровень:

методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования

Продвинутый уровень:

методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов

Высокий уровень:

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

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

ОПК-4.1: Знает основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству

Недостаточный уровень:

основы метрологии, стандартизации и сертификации

Пороговый уровень:

основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

ОПК-4.2: Умеет обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности

Недостаточный уровень:

обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства

Пороговый уровень:

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

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

ОПК-4.3: Владеет основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности

Недостаточный уровень:

основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья

Пороговый уровень:

основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции;

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

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

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

Недостаточный уровень:

принципы системы менеджмента качества пищевой продукции

Пороговый уровень:

принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

ОПК-5.2: Умеет пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций

Недостаточный уровень:

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

Пороговый уровень:

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

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

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

Недостаточный уровень:

навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством продуктов питания из растительного сырья

Пороговый уровень:

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

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

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

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

Недостаточный уровень:

Знает принципы сбора, отбора для решения типовых профессиональных задач

Пороговый уровень:

Знает принципы сбора, отбора информации и обобщения информации для решения типовых профессиональных задач

Продвинутый уровень:

Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения типовых профессиональных задач

Высокий уровень:

Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения типовых и творческих профессиональных задач

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

Недостаточный уровень:

анализировать и систематизировать разнородные данные в профессиональной деятельности

Пороговый уровень:

анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем в профессиональной деятельности при решении типовых профессиональных задач

Продвинутый уровень:

анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности при решении типовых профессиональных задач

Высокий уровень:

анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности при решении типовых и творческих профессиональных задач

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

Недостаточный уровень:

навыками научного поиска для реализации типовых профессиональных задач

Пороговый уровень:

навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками для реализации типовых профессиональных задач

Продвинутый уровень:

навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений для реализации типовых профессиональных задач

Высокий уровень:

навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений для реализации типовых и творческих профессиональных задач

УК-10:Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

УК-10.1: Знает принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику

Недостаточный уровень:

принципы функционирования системы хозяйствования

Пороговый уровень:

принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия

Продвинутый уровень:

принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста

Высокий уровень:

принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику

УК-10.2: Умеет анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики

Недостаточный уровень:

анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений

Пороговый уровень:

анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны

Продвинутый уровень:

анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития отдельных секторов экономики

Высокий уровень:

анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики

УК-10.3: Владеет способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями

Недостаточный уровень:

способами поиска источников информации о правах потребителя финансовых услуг

Пороговый уровень:

способами поиска и использования источников информации о правах потребителя финансовых услуг

Продвинутый уровень:

способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг

Высокий уровень:

способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями

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

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

Недостаточный уровень:

организационно-правовые основы управленческой деятельности

Пороговый уровень:

организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

Продвинутый уровень:

организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, системы менеджмента качества

Высокий уровень:

необходимые для осуществления профессиональной деятельности организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, методологические основы системы менеджмента качества для принятия управленческого решения

УК-2.2: Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

Недостаточный уровень:

анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов профессиональной деятельности

Пороговый уровень:

анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план работ необходимые для осуществления профессиональной деятельности

Продвинутый уровень:

анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы работ необходимые для осуществления профессиональной деятельности

Высокий уровень:

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

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

Недостаточный уровень:

методиками разработки цели и задач проекта для осуществления профессиональной деятельности

Пороговый уровень:

методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки для осуществления профессиональной деятельности

Продвинутый уровень:

методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта для осуществления профессиональной деятельности

Высокий уровень:

методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах необходимые для осуществления профессиональной деятельности

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

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

Недостаточный уровень:

типологию и факторы формирования команд

Пороговый уровень:

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

Продвинутый уровень:

типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования для решения типовых профессиональных задач

Высокий уровень:

типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования для решения типовых и творческих профессиональных задач

УК-3.2: Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста

Недостаточный уровень:

действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации;

Пороговый уровень:

действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; умеет преодолевать стрессовые состояния и управлять эмоциями; проявлять уважение к мнению и культуре других;

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

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

Недостаточный уровень:

навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия;

Пороговый уровень:

навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

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

УК-4.4: Знает принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке

Недостаточный уровень:

принципы построения устного высказывания на иностранном языке

Пороговый уровень:

принципы построения устного и письменного высказывания на иностранном языке

Продвинутый уровень:

принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной коммуникации на иностранном языке

Высокий уровень:

принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке

УК-4.5: Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный

Недостаточный уровень:

применять на практике устную деловую коммуникацию;

Пороговый уровень:

применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию;

Продвинутый уровень:

применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский

Высокий уровень:

применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный

УК-4.6: Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии

Недостаточный уровень:

методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке

Пороговый уровень:

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

Продвинутый уровень:

методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке

Высокий уровень:

методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии

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

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

Недостаточный уровень:

основные категории философии

Пороговый уровень:

законы исторического развития

Продвинутый уровень:

основные категории философии, законы исторического развития

Высокий уровень:

основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации

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

Недостаточный уровень:

вести коммуникацию в мире культурного многообразия

Пороговый уровень:

вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур

Продвинутый уровень:

вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических норм

Высокий уровень:

вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм

УК-5.3: Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации

Недостаточный уровень:

практическими навыками анализа философских и исторических фактов

Пороговый уровень:

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

Продвинутый уровень:

практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае конфликтов в межкультурной коммуникации

Высокий уровень:

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

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

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

Недостаточный уровень:

основные принципы самовоспитания

Пороговый уровень:

основные принципы самообразования

Продвинутый уровень:

основные принципы самовоспитания и самообразования

Высокий уровень:

основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда

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

Недостаточный уровень:

демонстрировать умение самоконтроля

Пороговый уровень:

демонстрировать умение рефлексии

Продвинутый уровень:

демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии

Высокий уровень:

демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории

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

Недостаточный уровень:

способами управления своей познавательной деятельностью в повседневной деятельности

Пороговый уровень:

способами управления своей познавательной деятельностью в профессиональной деятельности

Продвинутый уровень:

способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы в повседневной деятельности

Высокий уровень:

способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности в повседневной и профессиональной деятельности

УК-8:Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов

УК-8.1: Знает 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

Недостаточный уровень:

Знает основы физиологии и рациональные условия деятельности;

Пороговый уровень:

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

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

Знает 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

УК-8.2: Умеет проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций

Недостаточный уровень:

проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям

Пороговый уровень:

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

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

УК-8.3: Владеет правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности

Недостаточный уровень:

нормативно-техническими основами безопасности жизнедеятельности

Пороговый уровень:

правовыми основами безопасности жизнедеятельности

Продвинутый уровень:

правовыми, нормативно-техническими основами безопасности жизнедеятельности

Высокий уровень:

правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности

УК-8.4: Знает основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально -экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы

Недостаточный уровень:

основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении;

Пороговый уровень:

основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя

Продвинутый уровень:

основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах

Высокий уровень:

основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы

УК-8.5: Умеет правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов

Недостаточный уровень:

правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации

Пороговый уровень:

правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат

Продвинутый уровень:

правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры

Высокий уровень:

правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов

УК-8.6: Владеет строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами

Недостаточный уровень:

строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода

Пороговый уровень:

строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты

Продвинутый уровень:

строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты

Высокий уровень:

строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами

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

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

Недостаточный уровень:

понятие инклюзивной компетентности

Пороговый уровень:

понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру

Продвинутый уровень:

понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной сфере

Высокий уровень:

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

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

Недостаточный уровень:

осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья

Пороговый уровень:

планировать профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья

Продвинутый уровень:

планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья

Высокий уровень:

планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

УК-9.3: Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

Недостаточный уровень:

навыками взаимодействия в социальной сфере с лицами с ограниченными возможностями здоровья

Пороговый уровень:

навыками взаимодействия в профессиональной сфере с лицами с ограниченными возможностями здоровья

Продвинутый уровень:

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

Высокий уровень:

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

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.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

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

1.1	**Постановка целей и задач Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Вводный инструктаж и инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Противопожарные мероприятия. Меры оказания первой медицинской помощи** **Знает:** **- необходимые для осуществления профессиональной деятельности организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, методологические основы системы менеджмента качества для принятия управленческого решения** **- типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- понятие инклюзивной**	3	1	1	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,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-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-	дневник по практике

	компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах **- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа** **- теоретические основы прикладной 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** **- основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству** **- принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности** **- 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** **- основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения**				10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3	

	радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы **- принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке** **- Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации** **- принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику** **- 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** **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **Умеет:** **- анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- 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 **- планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов** **- 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** **- обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности** **- пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций** **- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным**					

	требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций **- правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов** **- применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный** **- анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности при решении типовых и творческих профессиональных задач** **- вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм** **- анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики** **- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы**					

	и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии **- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории** **Владеет:** **- методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения** **- навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- 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** **- методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования** **- основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности** **- навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства**					

	продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций - правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности - строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии - навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений для реализации типовых и творческих профессиональных задач - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации - способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями - 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 - способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности в повседневной и профессиональной деятельности /СРП/					

1.2	**Постановка целей и задач Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности. Вводный инструктаж и инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Противопожарные мероприятия. Меры оказания первой медицинской помощи** **Знает:** **- необходимые для осуществления профессиональной деятельности организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, методологические основы системы менеджмента качества для принятия управленческого решения** **- типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах** **- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа** **- теоретические основы прикладной 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** **- основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству** **- принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности** **- основы физиологии и рациональные условия деятельности; анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; методы**	3	1	1	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,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-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3	дневник по практике

	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 **- основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы** **- принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке** **- Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации** **- принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику** **- 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 **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **Умеет:** **- анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- 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** **- планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов** **- 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** **- обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические**					

	процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности **- пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций** **- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций** **- правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов** **- применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный** **- анализировать и систематизировать**					

	разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности при решении типовых и творческих профессиональных задач **- вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм** **- анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики** **- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии** **- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории** **Владеет:** **- методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения** **- навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- 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 - методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования - основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности - навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций - правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности - строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии - навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений для реализации типовых и творческих профессиональных задач - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами					

	анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации - способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями - 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 - способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности в повседневной и профессиональной деятельности /СРП/					
	Раздел 2. Производственный этап					
2.1	**Проведение ознакомительных лекций на производстве Знает: - необходимые для осуществления профессиональной деятельности организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, методологические основы системы менеджмента качества для принятия управленческого решения - типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования для решения типовых и творческих профессиональных задач - понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах - фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа - теоретические основы прикладной 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**	4	1	1	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,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-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3	дневник по практике

	- основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству **- принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности** **- 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** **- основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы**					

	- принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке **- Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации** **- принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику** **- 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** **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **Умеет:** **- анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- 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** **- планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические**					

	методы анализа для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов **- 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** **- обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности** **- пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций** **- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций** **- правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета**					

	(ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов **- применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный** **- анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности при решении типовых и творческих профессиональных задач** **- вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм** **- анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики** **- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии** **- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории** **Владеет:** **- методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах необходимые для осуществления профессиональной**					

	деятельности - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения - навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами - 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 - методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования - основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности - навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций - правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности - строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств					

	медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии - навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений для реализации типовых и творческих профессиональных задач - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации - способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями - 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 - способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности в повседневной и профессиональной деятельности /СРП/					
2.2	**Производственная и организационная структура предприятия; -генеральный план завода и расположение основного оборудования; -место установки оборудования в схеме завода: -материальный баланс установки; -качество сырья и выпускаемой продукции; -основное оборудование установки (реакторы, сепараторы, емкости, теплообменники, абсорберы, насосы, компрессоры, экструдеры и т.д.); -структура заводской лаборатории; -основные показатели качества анализируемой продукции; - принцип работы основных приборов и оборудования лаборатории.**	3	184	184	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,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-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-	дневник по практике

	Знает: **- необходимые для осуществления профессиональной деятельности организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, методологические основы системы менеджмента качества для принятия управленческого решения** **- типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах** **- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа** **- теоретические основы прикладной 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** **- основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству** **- принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности** **- 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** **- основные положения общевоинских**				8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3	

	уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы **- принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке** **- Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации** **- принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику** **- 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 **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **Умеет:** **- анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- 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** **- планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов** **- 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** **- обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур**					

	системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности - пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций - проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций - правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов - применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный - анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности при решении типовых и творческих профессиональных задач - вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание					

	между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм **- анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики** **- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии** **- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории** **Владеет:** **- методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения** **- навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- 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** **- методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования**					

	- основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности **- навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций** **- правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности** **- строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами** **- методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии** **- навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений для реализации типовых и творческих профессиональных задач** **- практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации** **- способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями**					

	- 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 **- способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности в повседневной и профессиональной деятельности** **/Ср/**					
2.3	**Проведение лабораторных работ согласно индивидуальному заданию** **Знает:** **- необходимые для осуществления профессиональной деятельности организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, методологические основы системы менеджмента качества для принятия управленческого решения** **- типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах** **- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа** **- теоретические основы прикладной 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** **- основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству**	3	26	26	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,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-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3	дневник по практике

	- принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности **- 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** **- основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы** **- принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке** **- Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- основные категории философии,**					

	законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации **- принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику** **- 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** **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **Умеет:** **- анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- 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** **- планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов** **- 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 **- обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности** **- пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций** **- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций** **- правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции**					

	патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов - применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный - анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности при решении типовых и творческих профессиональных задач - вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм - анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики - выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии - демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории Владеет: - методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах необходимые для осуществления профессиональной деятельности - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения - навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и					

	инвалидами - 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 - методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования - основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности - навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций - правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности - строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на					

	иностранном языке, в том числе ведения дискуссии - навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений для реализации типовых и творческих профессиональных задач - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации - способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями - 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 - способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности в повседневной и профессиональной деятельности /Ср/					
2.4	**Проведение лабораторных исследований Знает: - необходимые для осуществления профессиональной деятельности организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, методологические основы системы менеджмента качества для принятия управленческого решения - типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования для решения типовых и творческих профессиональных задач - понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах - фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные**	4	1	1	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,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-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-	дневник по практике

	физико-химические методы анализа - теоретические основы прикладной 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 - основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству - принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности - 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 - основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и				1.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3	

	особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы **- принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке** **- Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации** **- принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику** **- 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** **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **Умеет:** **- анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- 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** **- планировать и осуществлять профессиональную деятельность с**					

	лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами **- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов** **- 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** **- обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности** **- пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций** **- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях**					

	и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций - правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов - применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный - анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности при решении типовых и творческих профессиональных задач - вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм - анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики - выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии - демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по					

	выбранной траектории **Владеет:** **- методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения** **- навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- 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** **- методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования** **- основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности** **- навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций** **- правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности** **- строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления**					

	строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии - навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений для реализации типовых и творческих профессиональных задач - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации - способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями - 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 - способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности в повседневной и профессиональной деятельности /СРП/					
	Раздел 3. Аналитический этап					
3.1	**Обработка и анализ полученной информации. Составление технологических схем, обоснование используемого оборудования. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации.**	4	198	198	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-	дневник по практике

	Формулирование выводов и заключения **Знает:** **- необходимые для осуществления профессиональной деятельности организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, методологические основы системы менеджмента качества для принятия управленческого решения** **- типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах** **- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа** **- теоретические основы прикладной 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** **- основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству** **- принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности** **- 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**				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-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3	

	и ведение гражданской обороны на объекте - основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы - принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке - Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения типовых и творческих профессиональных задач - основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации - принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику - 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 **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **Умеет:** **- анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- 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** **- планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов** **- 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** **- обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке,**					

	контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности **- пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций** **- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций** **- правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов** **- применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный** **- анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности при решении типовых и творческих профессиональных задач**					

	- вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм **- анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики** **- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно -технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии** **- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории** **Владеет:** **- методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения** **- навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- 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** **- методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных**					

	процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования - основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности - навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций - правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности - строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии - навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений для реализации типовых и творческих профессиональных задач - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации - способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя					

	финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями - 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 - способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности в повседневной и профессиональной деятельности /Ср/					
	Раздел 4. Заключительный этап					
4.1	**Оформление отчета, списка литературы, подготовка доклада Знает: - необходимые для осуществления профессиональной деятельности организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, методологические основы системы менеджмента качества для принятия управленческого решения - типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования для решения типовых и творческих профессиональных задач - понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах - фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа - теоретические основы прикладной 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 - основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов,**	4	12	12	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,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-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3	Отчет по практике

	требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству - принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности - 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 - основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы - принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке - Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики					

	системного подхода для решения типовых и творческих профессиональных задач **- основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации** **- принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику** **- 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** **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **Умеет:** **- анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- 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** **- планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов** **- 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 **- обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности** **- пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций** **- проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций** **- правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты**					

	различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов **- применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный** **- анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности при решении типовых и творческих профессиональных задач** **- вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм** **- анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики** **- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии** **- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории** **Владеет:** **- методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения**					

	- навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами **- 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** **- методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования** **- основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности** **- навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций** **- правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности** **- строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами** **- методикой составления суждения в межличностном деловом общении на**					

	иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии **- навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений для реализации типовых и творческих профессиональных задач** **- практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации** **- способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями** **- 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** **- способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности в повседневной и профессиональной деятельности** **/Ср/**					
	Раздел 5. Подготовка и сдача зачета с оценкой					
5.1	**Публичная защита отчета, подготовка презентации. Защита отчета** **Знает:** **- необходимые для осуществления профессиональной деятельности организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, методологические основы системы менеджмента качества для принятия управленческого решения** **- типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной**	3	4	0	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,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-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-	Отчет о прохождении практики; Вопросы к зачету с оценкой

	сферах **- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа** **- теоретические основы прикладной 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** **- основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству** **- принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности** **- 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** **- основные положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия**				5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3	

	подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы **- принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке** **- Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации** **- принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику** **- 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** **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **Умеет:** **- анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- 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 - планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами - использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов - 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 - обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности - пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций - проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению					

	безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций - правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов - применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный - анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности при решении типовых и творческих профессиональных задач - вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм - анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики - выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать					

	и использовать подходящие информационные технологии - демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории Владеет: - методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах необходимые для осуществления профессиональной деятельности - навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения - навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами - 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 - методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования - основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности - навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций					

	- правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности - строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии - навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений для реализации типовых и творческих профессиональных задач - практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации - способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями - 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 - способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности в повседневной и профессиональной деятельности /ЗаО/					
5.2	**Публичная защита отчета, подготовка презентации.**	4	4	0	УК-2.1,УК-2.2,УК-2.3,УК-3.1,УК-3.2,УК-	Отчет о прохождении практики; Вопросы к зачету с оценкой

	Знает: **- необходимые для осуществления профессиональной деятельности организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, методологические основы системы менеджмента качества для принятия управленческого решения** **- типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия; имеет представление о природе конфликта и способах их регулирования для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах** **- фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико -химические методы анализа** **- теоретические основы прикладной 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** **- основы метрологии, стандартизации и сертификации, основные требования к созданию систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; медико-биологические требования и санитарные нормы безопасности пищевых продуктов, требования стандартов к качеству продуктов питания из растительного сырья и экологические требования к их производству** **- принципы системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции; показатели и методы оценки эффективности результатов профессиональной деятельности** **- 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** **- основные положения общевоинских**				3.3,УК-9.1,УК-9.2,УК-9.3,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-8.1,УК-8.2,УК-8.3,УК-8.4,УК-8.5,УК-8.6,УК-4.4,УК-4.5,УК-4.6,УК-1.1,УК-1.2,УК-1.3,УК-5.1,УК-5.2,УК-5.3,УК-10.1,УК-10.2,УК-10.3,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3,УК-6.1,УК-6.2,УК-6.3	

	уставов Вооруженных сил Российской Федерации; организацию внутреннего порядка в подразделении; основные положения курса стрельб из стрелкового оружия; устройство стрелкового оружия, боеприпасов и ручных гранат; предназначение, задачи и организационно-штатную структуру общевойсковых подразделений; основные факторы, определяющие характер, организацию и способы ведения современного общевойскового боя; общие сведения о ядерном, химическом и биологическом оружии, средствах его применения; правила поведения и меры профилактики в условиях заражения радиоактивными, отравляющими веществами и бактериальными средствами; тактические свойства местности, их влияние на действия подразделений в боевой обстановке; назначение, номенклатуру и условные знаки топографических карт; основные способы и средства оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; тенденции и особенности развития современных международных отношений, место и роль России в многополярном мире, основные направления социально-экономического политического и военнотехнического развития страны; основные положения Военной доктрины Российской Федерации; правовое положение и порядок прохождения военной службы **- принципы построения устного и письменного высказывания, требования к деловой устной и письменной коммуникации на иностранном языке** **- Знает принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения типовых и творческих профессиональных задач** **- основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации** **- принципы функционирования системы хозяйствования, основные экономические понятия, источники экономического роста, границы вмешательства государства в экономику** **- 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 **- основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда** **Умеет:** **- анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- 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** **- планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов** **- 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** **- обеспечивать технологический контроль качества продукции на всех этапах производства; оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции; использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и сертификации пищевых продуктов; вести документирование всех процедур**					

	системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системам обеспечения безопасности - пользоваться методами оценки качества и безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, собирать и анализировать финансовую и экономическую информацию, осуществлять постановку целей и формировать задачи, связанные с реализацией профессиональных функций - проводить контроль параметров и уровня негативных воздействий на соответствие нормативным требованиям; эффективно применять средства защиты от негативных воздействий; разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности профессиональной деятельности; осуществлять безопасную и экологичную эксплуатацию систем и объектов; планировать мероприятия по защите в чрезвычайных ситуациях и (при необходимости) принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций - правильно применять и выполнять положения общевоинских уставов Вооруженных сил Российской Федерации; осуществлять разборку и сборку автомата (АК-74) и пистолета (ПМ), подготовку к боевому применению ручных гранат; оборудовать позицию для стрельбы из стрелкового оружия; выполнять мероприятия радиационной, химической и биологической защиты; читать топографические карты различной номенклатуры; давать оценку международным военно-политическим и внутренним событиям и фактам с позиции патриота своего Отечества; применять положения нормативно-правовых актов - применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию; выполнять для личных целей перевод официальных и профессиональных текстов с иностранного языка на русский, и с русского - на иностранный - анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности при решении типовых и творческих профессиональных задач - вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание					

	между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм **- анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений и критически оценивать возможности экономического развития страны и отдельных секторов её экономики** **- выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии** **- демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории** **Владеет:** **- методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах необходимые для осуществления профессиональной деятельности** **- навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем; владеет технологиями ненасильственного общения** **- навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами** **- 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** **- методиками прочностных расчетов и проектирования механизмов типового технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов; навыками эксплуатации и управления режимами работы технологического оборудования**					

	- основными приёмами и способами производства продуктов питания из растительного сырья; навыками контроля основных показателей качества, безопасности и микробиологических показателей пищевой продукции; методами проведения анализа деятельности предприятия питания в рамках системы менеджмента качества с целью обеспечения его постоянной пригодности, адекватности, результативности **- навыками разработки мероприятий по внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья, методами экономического планирования и реализации основных управленческих функций** **- правовыми, нормативно-техническими и организационными основами безопасности жизнедеятельности** **- строевыми приемами на месте и в движении; навыками управления строями взвода; навыками стрельбы из стрелкового оружия; навыками подготовки к ведению общевойскового боя; навыками применения индивидуальных средств радиационной, химической и биологической защиты; навыками ориентирования на местности по карте и без карты; навыками применения индивидуальных средств медицинской защиты и подручных средств для оказания первой медицинской помощи при ранениях и травмах; навыками работы с нормативно-правовыми документами** **- методикой составления суждения в межличностном деловом общении на иностранном языке, с применением адекватных языковых форм и средств; навыками устного представления результатов своей деятельности на иностранном языке, в том числе ведения дискуссии** **- навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений для реализации типовых и творческих профессиональных задач** **- практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации** **- способами поиска и использования источников информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, методикой анализа основных положений договора с финансовыми организациями**					

	- 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 **- способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности в повседневной и профессиональной деятельности** **/ЗаО/**					

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

5.1. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вопросы к зачету с оценкой (6 семестр)

УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор Какие этапы системного подхода критически важны при проектировании технологического процесса переработки зерна для обеспечения эффективности, безопасности и качества продукции?
1.Выбор оборудования → Расчет производительности → Составление графика работ → Пусконаладка.
2. Анализ сырья → Разработка операций (очистка, сушка, помол) → Контроль качества → Упаковка.
3. Анализ требований → Моделирование системы → Оптимизация взаимосвязей → Итерационная верификация.
4. Оптимизация затрат → Автоматизация → Обучение персонала → Эксплуатация.

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
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор Перечислите основные задачи проектирование технологического оборудования пищевой промышленности
1.Снижение стоимости материалов → Упрощение конструкции → Ускорение сборки.
2. Гарантия безопасности продукции + Соответствие санитарным нормам + Энергоэффективность + Адаптивность к рецептурам + Удобство обслуживания
3. Максимизация производительности → Минимизация ручного труда → Автоматизация.
4. Обеспечение герметичности → Подбор покрытий → Разработка схем мойки.

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор Какое сочетание качеств лидера является наиболее важным для эффективного руководства проектом?
1. Высокая техническая грамотность в области технологии и умение четко ставить задачи перед членами группы.
2. Отличные навыки тайм-менеджмента и контроля за соблюдением сроков, а также обеспечение дисциплины внутри группы.
3. Навыки построения позитивной атмосферы в коллективе и умение мотивировать сотрудников на достижение общих целей.
4. Системное мышление, знание технологического цикла, коммуникабельность и способность анализировать информацию для принятия решений, учитывающих технические, экономические и рисковые аспекты.

УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор Какие навыки являются системообразующими для эффективных деловых коммуникаций?
1. Структурированное мышление + Активное слушание + Контекстная адаптивность + Четкая целеполагация
2. Владение деловым этикетом + Грамотная письменная речь.
3. Умение пользоваться CRM-системами + Навыки презентаций.
4 Знание психологии + Эмпатия..

УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор Какая компетенция критически важна для эффективного восприятия межкультурного разнообразия в профессиональной деятельности?
1 Знание делового этикета разных стран.
2. Владение несколькими иностранными языками.
3 Изучение национальных праздников и традиций.

2 Освоение экологических стандартов (ISO 14001) + Участие в субботниках.
3 Комплексное управление рисками: аудит угроз, экологичное ресурсопотребление, адаптация инфраструктуры к ЧС, обучение населения и синергия с программами устойчивого развития.
4 Поддержание запаса продуктов/медикаментов + Установка противопожарных систем.

УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор Как инженер может системно применять базовые дефектологические знания в профессиональной деятельности?
1 Разработка отдельных устройств для людей с инвалидностью (например, протезов).
2 Соблюдение норм по доступности зданий (пандусы, лифты).
3 Консультации с дефектологами при создании спецтехники.
4 Разработка универсального дизайна и инклюзивной эргономики на всех этапах проектирования: от анализа потребностей лиц с ОВЗ до тестирования решений.

УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор Какой подход обеспечивает системное принятие обоснованных экономических решений в профессиональной и общественной сферах?
1. Фокус на краткосрочной финансовой выгоде с минимизацией издержек.
2 Строгое следование отраслевым регламентам и бюджетным ограничениям.
3 Применение математических моделей для прогнозирования прибыли.
4 Анализ альтернатив с оценкой долгосрочных последствий, рисков, социально-экологического воздействия.

ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор Какой подход обеспечивает эффективное использование современных информационных технологий (ИТ) для решения профессиональных задач?
1. Освоение популярных программ (Excel, 1С) для автоматизации рутинных операций.
2 Регулярное обновление аппаратного оборудования» и программного обеспеченията без анализа их полезности для конкретных задач.
3 Применение ИТ только в кризисных ситуациях (например, переход на удалёнку при пандемии).
4 Внедрение ИТ-инструментов в рабочие процессы на основе анализа их потенциала для оптимизации, прогнозирования и создания новых профессиональных решений.

ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор Какие научные методы применяют для решения профессиональных задач?
1 Интеграция законов естественных наук, экспериментов и компьютерного моделирования для анализа, оптимизации и прогнозирования профессиональных процессов.
2 Использование узкоспециализированных знаний В) Проведение экспериментов по стандартным методикам без теоретического анализа.
3 Математическое моделирование процессов без верификации на практике.

ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Что является основным назначением САПР?
1 Управление производственными процессами
2 Автоматизация проектирования и создания чертежей
3 Контроль качества продукции
4 Обучение инженеров

ОПК-4: Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
Выберите правильный (е) ответ (ы) и обоснуйте свой выбор. Какой показатель является ключевым при определении качества пшеничной муки?
1 Кислотное число
2 Клейковина
3 Число падения
4 Натура зерна
5 Зольность

ОПК-5: Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики
Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор Какой метод системно оценивает эффективность профессиональной деятельности в условиях современной конкуренции?
1 Сравнение зарплаты со среднерыночной.
2 Достижение квартальных плановых показателей.
3 Анализ только личной производительности (например, объём выполненной работы).
4 Сравнение показателей компании с лучшими практиками отрасли, оценка вклада в стратегию компании и адаптация на основе рыночной обратной связи.

4) Кислотность

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
3. Выберете правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой тип зерна характеризуется повышенным содержанием белка и клейковины используется для макаронных изделий?
1) Мягкая пшеница
2) Твердая пшеница
3) Рожь
4) Ячмень

УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
4. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор Какой процесс предотвращает прогоркание муки при длительном хранении?
1) Охлаждение
2) Стабилизация жиров
3) Ультрафиолетовая обработка
4) Добавление антиоксидантов
5) Вакуумирование

УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
5. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор Какое оборудование используется для отделения примесей в зерне перед помолом?
1) Энтолейтор
2) Сепаратор
3) Бункер-накопитель
4) Вальцовый станок
5) Просеивающая машина

УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
6.Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой показатель характеризует активность ферментов в зерне?
1) Натура
2) Число падения
3) Стекловидность
4) Влажность
5) Кислотность

УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
7. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какие технологии применяются для обеззараживания зерна?
1) Инфракрасная обработка
2) Фумигация фосфином
3) Озонирование
4) Замораживание
5) Ультразвуковая обработка

УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
8. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой вид помола обеспечивает получение муки высшего сорта?
1) Обойный
2) Высший сорт (тонкий помол)
3) Грубый помол
4) Цельнозерновой
5) Драный процесс с последующим размолом

УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
9. Выберете правильный ответ, который может состоять из 3-х вариантов и обоснуйте свой выбор.
Какие факторы влияют на сохранность зерна при хранении?
1) Освещенность склада
2) Температура зерновой массы
3) Влажность зерна
4) Наличие вредителей
5) Цвет зерна

ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
10. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой показатель характеризует активность ферментов в зерне?
1) Натура

1) Ультразвуковая обработка
2) Фумигация фосфином
3) Промывка водой
4) Озонирование

ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
12. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой прибор измеряет натуру зерна?
1) Влагомер
2) Пурка
3) Фариограф
4) Просеиватель

ОПК-4: Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
13. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой метод применяют для определения зараженности зерна клещами?
1) Люминесцентный анализ
2) Прогрев зерна и визуальный осмотр под лупой
3) Хроматография
4) ПЦР-диагностика ологического контроля качества готовой продукции

ОПК-5: Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики
14. Выберите правильный ответ и обоснуйте свой выбор. Какой процесс происходит в силосе при неправильном хранении зерна?
1) Кристаллизация
2) Самосогревание
3) Фотосинтез
4) Испарение

5.2. Варианты индивидуальных заданий на практику

Примерные темы индивидуальных заданий:

1. Разработать мероприятия по переоснащению участка сушки зерна с целью повышения эффективной работы элеватора
2. Разработать мероприятия по модернизации оборудования на участке сушки зерна с целью повышения качества хранения колосовых культур
3. Разработать мероприятия по перевооружению вальцовой линии с целью повышения эффективности работы заготовительного элеватора
4. Разработать мероприятия по реконструкции вальцовой системы с целью повышения эффективной работы мельницы малой мощности
5. Разработать мероприятия по реконструкции технологической линии комбикормового цеха по выпуску концентрированных комбикормов
6. Разработать мероприятия по реконструкции зерноочистительного отделения с целью повышения эффективной работы элеватора
7. Разработать мероприятия по реконструкции шелушильного отделения с целью повышения эффективной работы мукомольного цеха.
8. Разработать мероприятия по реконструкции размольного отделения мельницы с целью повышения эффективной работы мукомольного цеха.
9. Разработать мероприятия по реконструкции размольного отделения с целью повышения эффективной работы зерноперерабатывающего предприятия
10. Разработать мероприятия по реконструкции участка сушки зерна с целью повышения эффективной работы элеватора
11. Разработать мероприятия по реконструкции вальцовой линии с целью повышения эффективной работы мукомольного завода
12. Разработать мероприятия по реконструкции зерноочистительного отделения с целью повышения эффективной работы мельницы.
13. Разработать мероприятия по реконструкции зерноочистительного оборудования мельничного элеватора
14. Разработать мероприятия по реконструкции линии очистки и сепарирования зерна с целью повышения эффективной работы элеватора при мукомольном заводе
15. Разработать мероприятия по реконструкции участка подготовки сырья к обработки с целью повышения работы линии производства цельнозерновых круп
16. Разработать мероприятия по реконструкции технологической линии комбикормового цеха по выпуску концентрированных кормов с целью использования отходов переработки круп зерноперерабатывающего предприятия

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ СРС

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве педагогического работника, отнесенного к профессорско-преподавательскому составу (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.

СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.

Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, НИР, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.

В университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Ратушный А. С., Аминов С. С., Лобанов К. Н., Перфилова О. В., Ратушный А. С. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий [Электронный ресурс]:практическое пособие. - Москва: Дашков и К°, 2022. - 29 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=622065
Л.1.2	Драгилев А. И., Хромеенков В. М., Чернов М. Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 432 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/164954
Л.1.3	Драгилев А. И., Хромеенков В. М., Чернов М. Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс]:учебник для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 432 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/351776
Л.1.4	Драгилев А. И., Хромеенков В. М., Чернов М. Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 432 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/238472
Л.1.5	Романов А. С., Давыденко Н. И., Шатнюк Л. Н., Матвеева И. В., Позняковский В. М. Экспертиза хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 344 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/161637
Л.1.6	Скобельская З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 84 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/159526
Л.1.7	Скобельская З. Г., Горячева Г. Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 428 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/126720
Л.1.8	Манжесов В. И., Попов И. А., Максимов И. В., Калашникова С. В., Чурикова С. Ю., Щедрин Д. С. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства [Электронный ресурс]:учебное пособие для спо. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 624 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/155688
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Харенко Е. Н., Яричевская Н. Н., Юдина С. Б. Технология функциональных продуктов для геродиетического питания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 204 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113907

7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10
7.2.2	Kaspersky Endpoint Security
7.2.3	Microsoft Office 2013 Standard

7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: 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	Научная электронная библиотека "КиберЛенинка"
7.3.5	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
7.3.6	База данных международного индекса научного цитирования Scopus

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 20-25 - Лаборатория : Печь пекарская ПД-27М. Тестомесильная машина ТММ -40. Шкаф расстойный ШРН -12/2. Конвектомат FS-120, Шкаф сушильный VF-2, Улавливатель магнитных примесей УМП-1,05, Макет «Хлебозавод», Макет «Мукомольный комплекс», Установка осмотическая Эльф, Установка «Повыситель» для демонстрации систем водоснабжения предприятий FAD – 2000. Макет «Кукурузная рушилка». Весы аналитические Пурка 1л. Мельница У1-ЕМЛ. Калориметр фотоэлектрический однолучевой. Пиви. Рефрактометр УРЛ-1. Термокамлексатор рН-262. Спектрометр 410. Иономер универсальный ЭВЕ-74. Магнитная мешалка. Рассев лабораторный УРЛ. Делитель У1-ЕМЛ

8.1.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-32 - Лаборатория : Компьютер, подключенный к сети Internet, наглядные пособия, плакаты: Макет системы управления асинхронного электрического двигателя. Макет холодильных установок. Макет автоматизированной системы управления пневмопровода. Макет автоматизированных систем управления на базе ПЛК Shneider Electric

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
д-р. техн. наук, доцент, профессор Шигапов И.И._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Пищевые технологии и оборудование
Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
д-р. техн. наук, доцент, профессор Шигапов И.И._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Пищевые технологии и оборудование
Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
д-р. техн. наук, доцент, профессор Шигапов И.И._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Пищевые технологии и оборудование
Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
д-р. техн. наук, доцент, профессор Шигапов И.И._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Пищевые технологии и оборудование
Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
д-р. техн. наук, доцент, профессор Шигапов И.И._____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Пищевые технологии и оборудование
Протокол от 2026 г. №