

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА»

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ



УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий,
доцент

А.В. Степовой

26 марта 2020 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И
ОПЫТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ (В ТОМ ЧИСЛЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА)

Направление подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность подготовки
«Продукты питания из растительного сырья»
(программа академической магистратуры)

Уровень высшего образования
Магистратура

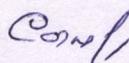
Форма обучения
Очная

Краснодар
2020

Программа производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 20.11.2014 г., регистрационный номер 1481.

Автор:

доцент кафедры технологии
хранения и переработки
растениеводческой
продукции



Н.С. Санжаровская

Программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 16.03.2020 г., протокол № 7.

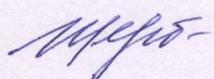
Заведующий кафедрой
канд. техн. наук, доцент



И.В. Соболев

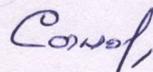
Программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 7 от 18.03.2020 г.

Председатель
методической комиссии
докт. техн. наук, профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
канд. техн. наук, доцент



Н.С. Санжаровская

1 Цель производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)).

Целью производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)), является приобретение студентами навыков и умений в разработке новых технологических решений, поиска рациональных решений и самостоятельной оценки результатов исследований.

2 Задачи производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)).

Задачами производственной (практики практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) являются:

- устанавливать требования к документообороту на предприятии;
- использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности;
- владеть профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки;
- использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов;
- организовывать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации;
- готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья.

3 Вид практики, тип практики

Вид практики – производственная практика;

Тип производственной практики – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

4 Способ проведения производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) – стационарная. Место проведения практики: учебно-производственные лаборатории вуза; кафедры университета.

5 Форма проведения практики

Практика проводится: непрерывно.

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) проводится непрерывно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени, предусмотренных ОПОП ВО

6 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате прохождения практики формируются следующие компетенции:

ОПК-4 - способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии;

ПК-16 - готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности;

ПК-17 - владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки;

ПК-18 - способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов;

ПК-19 - способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации;

ПК-20 - готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья.

7 Место производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) в структуре ОПОП ВО

Производственная практика – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) проводится на 1 курсе - 2 семестр.

8 Содержание производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))

Общая трудоемкость производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) составляет 324 часа 9 зачетных единиц.

Форма контроля зачет с оценкой.

Таблица 1 – Содержание и структура практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Содержание работы на практике, в часах	Формы текущего и промежуточного контроля
1.	Организация практики Составление индивидуального плана прохождения производственной практики совместно с руководителем практики	50	Наличие плана-графика прохождения практики в дневнике за подписью руководителя по практике.
2.	Подготовительный этап Подготовка к реализации поставленных задач производственной практики. Изучение литературных источников для изучения теоретических данных (научные статьи, патенты, диссертации, нормативно-техническая документация)	62	Роспись практиканта в журнале по технике безопасности. Обзор литературы по теме исследования
3.	Производственный этап Приобретение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов	162	Проверка и роспись руководителя по практике в дневнике практиканта. Данные прохождения практики
4.	Подготовка отчета по	50	Отчет с подписью руководителя

	практике Оформление отчета и необходимой документации по работе. Подготовка презентации по результатам практики		по практике
5.	Всего, часов	324	Дифференцированный зачет

9 Требование к форме отчетности по практике. Промежуточная аттестация по итогам производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика))

По итогам производственной практики(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) выставляется дифференцированный зачет. По результатам оформления отчета и его защиты выставляется оценка по пятибалльной шкале, которая приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости магистрантов. Защита отчета представляет собой доклад магистранта о результатах практики и ответы на вопросы членов комиссии, связанные с особенностями функционирования конкретного предприятия и научно-исследовательской деятельностью.

Аттестация по итогам научно-исследовательской работы проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя работы. По итогам положительной аттестации магистранту выставляется дифференцированный зачет.

К зачету по производственной практике обучающийся должен оформить следующую документацию:

- инструктаж по технике безопасности;
- индивидуальное задание;
- рабочий график (план);
- дневник прохождения практики;
- отзыв руководителя практики от организации или учреждения – базы практики о деятельности студента в период практики (Приложение Ж);
- отчет о прохождении практики.

Обучающийся должен полностью подготовить отчет во время практики, подписать у руководителя практики от предприятия или структурного подразделения университета. Защита отчетов по прохождению практики проводится на кафедре в присутствии комиссии из числа профессорско-преподавательского состава. На защиту обучающийся должен предоставить отчет и полный пакет документов. В процессе защиты отчета обучающийся должен кратко рассказать о прохождении практики и полученных результатах научной работы, ответить на возникшие вопросы членов комиссии (типичные

вопросы представлены в Приложении 3). Для производственной практики (научно исследовательская работа) средством оценки является отчет. По итогам защиты отчета выставляется зачет.

Оценка **«зачтено»** должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «не зачтено» – параметрам оценки «неудовлетворительно». Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой.

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ. Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ. Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ. Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности

по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине. Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, могут быть направлены на практику вторично, в свободное от подготовки ВКР время, не выполнившие программу практики без уважительной причины могут быть отчислены из вуза, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом университета.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики по уважительной причине, могут быть направлены на практику вторично, в свободное от подготовки ВКР время, не выполнившие программу практики без уважительной причины могут быть отчислены из вуза, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом университета.

Приложения представлены по ссылке.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Proizvodstvennaja_praktika_19.04.02_586390_v1_.PDF

10 Фонд оценочных средств по производственной (учебной) практике

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

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций и оценка уровня их сформированности по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК-4 способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	
2	Методология науки о пище
2	Производственная практика
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
4	Стандартизация и сертификация биотехнологических производств
4	Современные методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-16 готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности	
3	Патентование
2	Производственная практика
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
1,2,3,4	НИР
6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-17 владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных	

технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки	
1	Планирование и постановка биотехнологических экспериментов
1	Планирование и постановка экспериментов
2	Производственная практика
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-18 способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов	
1	Планирование и постановка биотехнологических экспериментов
1	Планирование и постановка экспериментов
2	Производственная практика
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-19 способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации	
1	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом
1	Упаковка и тара для продуктов питания животного происхождения
2	Производственная практика
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
3	Инновационный менеджмент
4	Биохимия кормового сырья, биодобавок и промышленных микроорганизмов
4	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
6	Преддипломная практика
6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты
ПК-20 готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья	
1	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья
3	Стратегия обеспечения безопасности питания человека
4	Биохимия кормового сырья, биодобавок и промышленных микроорганизмов
4	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
2	Производственная практика

2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)
6	Преддипломная практика
6	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

10.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций в рамках прохождения практики

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК-4 Способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии					
Знать: механизм разработки и утверждения документов, регламентирующих деятельность организации;	Фрагментарные представления о механизме разработки и утверждения документов, регламентирующих деятельность организации;	Неполные представления о механизме разработки и утверждения документов, регламентирующих деятельность организации;	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о механизме разработки и утверждения документов, регламентирующих деятельность организации;	Сформированные систематические представления о механизме разработки и утверждения документов, регламентирующих деятельность организации;	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета
Уметь: работать с системным программным обеспечением общего направления; применять знания информационных технологий в профессиональной деятельности	Не умеет работать с системным программным обеспечением общего направления; применять знания информационных технологий в профессиональной деятельности	Не способен в полном объеме работать с системным программным обеспечением общего направления; применять знания информационных технологий в профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение работать с системным программным обеспечением общего направления; применять знания информационных технологий в профессиональной деятельности	Успешное умение работать с системным программным обеспечением общего направления; применять знания информационных технологий в профессиональной деятельности	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
				сти	
Владеть, трудовые действия навыками работы с программными средствами общего и профессионального назначения; навыками работы с программами пакета MS Office и автоматизации и подготовки документов и анализа данных.	Отсутствие владения навыками работы с программными средствами общего и профессионального назначения; навыками работы с программами пакета MS Office и автоматизации и подготовки документов и анализа данных.	Фрагментарное владение навыками работы с программными средствами общего и профессионального назначения; навыками работы с программами пакета MS Office и автоматизации документов и анализа данных	В целом успешное, но несистематическое владение навыками работы с программными средствами общего и профессионального назначения; навыками работы с программами пакета MS Office и автоматизации документов и анализа данных	Успешное и систематическое владение навыками работы с программными средствами общего и профессионального назначения; навыками работы с программами пакета MS Office и автоматизации и подготовки документов и анализа данных	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета
ПК-16 Готовностью использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности					
Знать: основные процедуры и способы защиты интеллектуальной собственности и технологию производства продукции организации	Фрагментарно знает основные процедуры и способы защиты интеллектуальной собственности и технологию производства продукции организации	Неполные знания основных процедур и способов защиты интеллектуальной собственности технологии производства продукции организации	Знает, с отдельными пробелами основные процедуры и способы защиты интеллектуальной собственности и технологию производства продукции организации	Знает в полном объеме основные процедуры и способы защиты интеллектуальной собственности технологию производства продукции	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
				и организации	
Уметь: составлять заявку на изобретение и использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с требованиями	Не умеет составлять заявку на изобретение и использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с требованиями	Не способен в полном объеме составлять заявку на изобретение и использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с требованиями	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение составлять заявку на изобретение и использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с требованиями	Успешное умение составляет заявку на изобретение и использовать нормативно-правовые документы в профессиональной деятельности оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с требованиями	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета
Владеть, трудовые действия навыками оформления заявок на изобретения	Отсутствие владения навыками оформления заявок на изобретения	Фрагментарное владение навыками оформления заявок на изобретения	В целом успешное, но несистематическое владение навыками оформления заявок на изобретения	Успешное и систематическое владение навыками оформления заявок на изобретения	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета
ПК-17 Владением профессионально-профилированными знаниями в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки					
Знать: роль и функции информации в развитии	Фрагментарно знает роль и функции информации	Неполные знания роли и функции информации в развитии	Знает, с отдельными пробелами роль и	Знает в полном объеме роль и	Отчет по практике. Ответы на вопросы при

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
современного общества и экономики страны, основные принципы и режимы обработки информации и ресурсов Интернета, способы влияния информации на различные сферы человеческой деятельности технологию производства продукции организации	в развитии современного общества и экономики страны, основные принципы и режимы обработки информации и ресурсов Интернета, способы влияния информации на различные сферы человеческой деятельности технологию производства продукции организации	современного общества и экономики страны, основные принципы и режимы обработки информации и ресурсов Интернета, способы влияния информации на различные сферы человеческой деятельности технологию производства продукции организации	функции информации в развитии современного общества и экономики страны, основные принципы и режимы обработки информации и ресурсов Интернета, способы влияния информации на различные сферы человеческой деятельности технологию производства продукции организации	функции информации в развитии современного общества и экономики страны, основные принципы и режимы обработки информации и ресурсов Интернета, способы влияния информации на различные сферы человеческой деятельности технологию производства продукции организации	защите отчета
Уметь: использовать для организации, хранения, поиска и обработки информации системы управления базами данных, использовать для представления сведений об информации	Не умеет использовать для организации, хранения, поиска и обработки информации системы управления базами данных, использовать для представления сведений об информации	Не способен в полном объеме использовать для организации, хранения, поиска и обработки информации системы управления базами данных, использовать для представления сведений об информационных моделях рабочих мест технологии	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать для организации, хранения, поиска и обработки информации системы управления базами	Успешное умение использовать для организации, хранения, поиска и обработки информации системы управления базами данных, использовать	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>нных моделях рабочих мест технологии гипертекста, баз данных, мультимедиа оформляют производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями</p>	<p>информационных моделях рабочих мест технологии гипертекста, баз данных, мультимедиа оформляют производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями</p>	<p>гипертекста, баз данных, мультимедиа оформляют производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями</p>	<p>данных, использовать для представления сведений об информационных моделях рабочих мест технологии гипертекста, баз данных, мультимедиа оформляют производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями</p>	<p>ать для представления сведений об информационных моделях рабочих мест технологии и гипертекста, баз данных, мультимедиа оформляют производственно-техническую документацию в соответствии с действующими требованиями</p>	
<p>Владеть, трудовые действия навыками работы с различными информационными технологиями и, позволяющими находить и систематизировать различные типы статистических данных, оценивать степень важности</p>	<p>Отсутствие владения навыками работы с различными информационными технологиями, позволяющим и находить и систематизировать различные типы статистических данных, оценивать степень важности информации и</p>	<p>Фрагментарное владение навыками работы с различными информационными технологиями, позволяющими находить и систематизировать различные типы статистических данных, оценивать степень важности информации и использовать для принятия управленческих решений только наиболее значимые факторы,</p>	<p>В целом успешное, но несистематическое владение навыками работы с различными информационными технологиями и, позволяющими находить и систематизировать различные типы статистических данных, оценивать</p>	<p>Успешное и систематическое владение навыками работы с различными информационными технологиями, позволяющими находить и систематизировать различные типы статистических</p>	<p>Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета</p>

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
информации и использовать для принятия управленческих решений только наиболее значимые факторы, соотносить разрозненные данные и объединять их в целостную картину разработку задания для проектирования систем управления качеством продукции в организации	использовать для принятия управленческих решений только наиболее значимые факторы, соотносить разрозненные данные и объединять их в целостную картину разработку задания для проектирования систем управления качеством продукции в организации	соотносить разрозненные данные и объединять их в целостную картину разработку задания для проектирования систем управления качеством продукции в организации	степень важности информации и использовать для принятия управленческих решений только наиболее значимые факторы, соотносить разрозненные данные и объединять их в целостную картину разработку задания для проектирования систем управления качеством продукции в организации	еских данных, оценивать степень важности информации и использовать для принятия управленческих решений только наиболее значимые факторы, соотносить разрозненные данные и объединять их в целостную картину разработку задания для проектирования систем управления качеством продукции в организации	
ПК-18 Способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов					
Знать: технологии и технологические схемы производства продуктов питания, способы и	Фрагментарно знает технологии и технологические схемы производства продуктов питания,	Неполные знания технологии и технологических схем производства продуктов питания, способов и	Знает, с отдельными пробелами технологии и технологические схемы производства продуктов	Знает в полном объеме технологии и технологические схемы	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
методы оптимизации технологических процессов, роль науки в жизни общества; принципы научного мышления; методы научного исследования и познания; основные виды научно-исследовательских работ, компоненты их содержания и правила написания, различные формы организации научно-исследовательской деятельности основы коммуникации в организации	способы и методы оптимизации технологических процессов, роль науки в жизни общества; принципы научного мышления; методы научного исследования и познания; основные виды научно-исследовательских работ, компоненты их содержания и правила написания, различные формы организации научно-исследовательской деятельности основы коммуникации в организации	методов оптимизации технологических процессов, роль науки в жизни общества; принципы научного мышления; методы научного исследования и познания; основные виды научно-исследовательских работ, компоненты их содержания и правила написания, различные формы организации научно-исследовательской деятельности основы коммуникации в организации	питания, способы и методы оптимизации технологических процессов, роль науки в жизни общества; принципы научного мышления; методы научного исследования и познания; основные виды научно-исследовательских работ, компоненты их содержания и правила написания, различные формы организации научно-исследовательской деятельности основы коммуникации в организации	производства продуктов питания, способы и методы оптимизации технологических процессов, роль науки в жизни общества; принципы научного мышления; методы научного исследования и познания; основные виды научно-исследовательских работ, компоненты их содержания и правила написания, различные формы организации научно-исследовательской деятельности основы коммуникации в организации	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Уметь: планировать и проводить наблюдения и эксперименты; ставить конкретные задачи, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы определять рациональность использования материально-технических и трудовых ресурсов	Не умеет планировать и проводить наблюдения и эксперименты; ставить конкретные задачи, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы определять рациональность использования материально-технических и трудовых ресурсов	Не способен в полном объеме планировать и проводить наблюдения и эксперименты; ставить конкретные задачи, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы определять рациональность использования материально-технических и трудовых ресурсов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение планировать и проводить наблюдения и эксперименты; ставить конкретные задачи, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы определять рациональность использования материально-технических и трудовых ресурсов	Успешное умение планировать и проводить наблюдения и эксперименты; ставить конкретные задачи, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы определять рациональность использования материально-технических и трудовых ресурсов	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета
Владеть, трудовые действия практически навыками по	Отсутствие владения практическим и навыками по организации	Фрагментарное владение практическими навыками по организации и управлению	В целом успешное, но несистематическое владение практически	Успешное и систематическое владение практически	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
организации и управлению научно-исследовательскими и производственными технологическими работами навыками оценки деятельности персонала	и управлению научно-исследовательскими и производственными технологическими работами навыками оценки деятельности персонала	научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами навыками оценки деятельности персонала	ми навыками по организации и управлению научно-исследовательскими и производственными технологическими работами навыками оценки деятельности персонала	кими навыками по организации и управлению научно-исследовательскими и производственными технологическими работами навыками оценки деятельности персонала	

ПК-19 Способностью организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации

Знать: федеральные законы, технические регламенты, нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья, основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой	Фрагментарно знает федеральные законы, технические регламенты, нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья, основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства	Неполные знания федеральных законов, технических регламентов, нормативных документов в области производства продуктов питания из растительного сырья, основных физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой продукции из растительного сырья,	Знает, с отдельными пробелами федеральные законы, технические регламенты, нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья, основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы	Знает в полном объеме федеральные законы, технические регламенты, нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья, основные физико-химические свойства продуктов питания из растительного сырья, основные физико-химические свойства сырья, полуфабр	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета
---	--	--	--	--	--

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
продукции из растительного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	пищевой продукции из растительного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	современных методов аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологии производства продукции организации	производства пищевой продукции из растительного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	икатов и готовой продукции и их изменения в ходе технологических процессов, технологические процессы производства пищевой продукции из растительного сырья, современные методы аналитического, физико-химического, реологического контроля сырья, полуфабрикатов и продукции, современные технологические приборы технологию производства продукции организации	
Уметь: ставить конкретные задачи по	Не умеет ставить конкретные задачи по	Не способен в полном объеме ставить конкретные	В целом успешное, но содержащее отдельные	Успешное умение ставить конкретн	Отчет по практике. Ответы на вопросы при

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы оформлять производство-техническую документацию в соответствии с требованиями	контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы оформлять производство-техническую документацию в соответствии с требованиями	задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных приборов, создавать информационно-измерительные системы оформлять документацию в соответствии с требованиями	пробелы умение ставить конкретные задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы оформлять производство-техническую документацию в соответствии с требованиями	ые задачи по контролю свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, обоснованно выбирать задаваемые и искомые параметры, разрабатывать методики на базе конкретных технологических приборов, создавать информационно-измерительные системы оформлять производство-техническую документацию в соответствии с требованиями	защите отчета
Владеть, трудовые действия навыками и методами проведения стандартных испытаний по	Отсутствие владения навыками и методами проведения стандартных испытаний по определению качества	Фрагментарное владение навыками и методами проведения стандартных испытаний по определению качества сырья,	В целом успешное, но несистематическое владение навыками и методами проведения стандартных	Успешное и систематическое владение навыками и методами проведения	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции навыками контроля подготовки и проведения сертификации и продукции	сырья, полуфабрикатов и готовой продукции навыками контроля подготовки и проведения сертификации и продукции	полуфабрикатов и готовой продукции навыками контроля подготовки и проведения сертификации и продукции	испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции навыками контроля подготовки и проведения сертификации и продукции	я стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и навыками контроля подготовки и проведения сертификации и продукции	
ПК-20 Готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья					
Знать: основные положения организации производства и управления, принципы оценки результатов деятельности, состав, порядок формирования и методы оценки эффективности использования ресурсов, основы принятия управленческих решений, особенности организации	Фрагментарно знает основные положения организации производства и управления, принципы оценки результатов деятельности, состав, порядок формирования и методы оценки эффективности использования ресурсов, основы принятия управленческих решений, особенности организации	Неполные знания основных положений организации производства и управления, принципы оценки результатов деятельности, состав, порядок формирования и методов оценки эффективности использования ресурсов, основы принятия управленческих решений, особенности организации и управления предприятием, мотивации и стимулирования	Знает, с отдельными пробелами основные положения организации производства и управления, принципы оценки результатов деятельности, состав, порядок формирования и методы оценки эффективности использования ресурсов, основы принятия управленческих решений, особенности	Знает в полном объеме основные положения организации производства и управления, принципы оценки результатов деятельности, принципы оценки результатов деятельности, состав, порядок формирования и методы оценки эффективности	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
производства и управления предприятием, мотивации и стимулирования трудовой деятельности, зарубежный опыт технологию производства продукции организации	производства и управления предприятием, мотивации и стимулирования трудовой деятельности, зарубежный опыт технологию производства продукции организации	трудовой деятельности, зарубежный опыт производства продукции организации	организации производства и управления предприятием, мотивации и стимулирования трудовой деятельности, зарубежный опыт технологию производства продукции организации	использования ресурсов, основы принятия управленческих решений, особенности организации производства и управления предприятием, мотивации и стимулирования трудовой деятельности, зарубежный опыт технологию производства продукции организации	
Уметь: использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности ; понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации	Не умеет использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности; понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации и существующих	Не способен в полном объеме использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности; понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности ; понимать принципы составления технологических расчетов	Успешное умение использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности; понимать принципы составления технологических расчетов	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
и существующих производств и производственных участков; применять свои знания для решения практически задач по проблемам предприятия на микроуровне ; анализировать социально значимые проблемы и процессы; самостоятельно ориентироваться в выпускаемой литературе, принимать экономические и обоснованные инженерно-технические, организационные и управленческие решения, применять имеющиеся методы для решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов при производстве продуктов	их производств и производственных участков; применять свои знания для решения практических задач по проблемам предприятия на микроуровне; анализировать социально значимые проблемы и процессы; самостоятельно ориентироваться в выпускаемой литературе, принимать экономические и обоснованные инженерно-технические, организационные и управленческие решения, применять имеющиеся методы для решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов при производстве продуктов питания из растительного сырья применять методы	производственных участков; применять свои знания для решения практических задач по проблемам предприятия на микроуровне; анализировать социально значимые проблемы и процессы; самостоятельно ориентироваться в выпускаемой литературе, принимать экономически обоснованные инженерно-технические, организационные и управленческие решения, применять имеющиеся методы для решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов при производстве продуктов питания из растительного сырья применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления	при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков; применять свои знания для решения практических задач по проблемам предприятия на микроуровне; анализировать социально значимые проблемы и процессы; самостоятельно ориентироваться в выпускаемой литературе, принимать экономические и обоснованные инженерно-технические, организационные и управленческие решения, применять имеющиеся методы для решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов	при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков; применять свои знания для решения практических задач по проблемам предприятия на микроуровне; анализировать социально значимые проблемы и процессы; самостоятельно ориентироваться в выпускаемой литературе, принимать экономически обоснованные инженерно-технические, организационные и управленческие решения, применять имеющиеся методы для решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
питания из растительного сырья применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления	системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления		при производстве продуктов питания из растительного сырья применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления	управленческие решения, применять имеющиеся методы для решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов при производстве продуктов питания из растительного сырья применять методы системного анализа для подготовки и обоснования выводов о состоянии системы управления	
Владеть, трудовые действия современным и методами организации, эффективно управления персоналом, практически навыками решения технико-экономическ	Отсутствие владения современным и методами организации, эффективного управления персоналом, практическим и навыками решения технико-экономическ	Фрагментарное владение современными методами организации, эффективного управления персоналом, практическими навыками решения технико-экономических, организационных и управленческих	В целом успешное, но несистематическое владение современным и методами организации, эффективно управления персоналом, практически навыками решения	Успешное и систематическое владение современными методами организации, эффективного управления	Отчет по практике. Ответы на вопросы при защите отчета

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
их, организационных и управленческих вопросов в пищевой промышленности, способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья навыками проектирования системы управления качеством продукции в	организационных и управленческих вопросов в пищевой промышленности, способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья навыками проектирования системы управления качеством продукции в	вопросов в пищевой промышленности, способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья навыками проектирования системы управления качеством продукции в	технико-экономических, организационных и управленческих вопросов в пищевой промышленности, способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья навыками проектирования системы управления качеством продукции в	персоналом, практическими навыками решения технико-экономических, организационных и управленческих вопросов в пищевой промышленности, способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; прогрессивными методами подбора и эксплуатации	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетвор ительно	удовлетворительн о	хорошо	отлично	
организации			организации	технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья навыками проектирования системы управления качеством продукции и в организации	

10.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

К зачету по производственной практике (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)) обучающийся должен оформить следующую документацию:

- инструктаж по технике безопасности;
- индивидуальное задание;
- рабочий график (план);
- дневник прохождения практики;
- отзыв руководителя практики от организации или учреждения – базы практики о деятельности студента в период практики (**Приложение Ж**);
- отчет о прохождении практики.

Обучающийся должен полностью подготовить отчет во время практики, подписать у руководителя практики от предприятия или структурного подразделения университета.

Защита отчетов по прохождению практики проводится на кафедре в присутствии комиссии из числа профессорско-преподавательского состава. На защиту обучающийся должен предоставить отчет и полный пакет документов.

В процессе защиты отчета обучающийся должен кратко рассказать о прохождении практики и полученных результатах научной работы, ответить на возникшие вопросы членов комиссии (типовые вопросы представлены в **Приложении З**)

Приложения представленные по ссылке.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Proizvodstvennaja_preddiplomnaja_praktika_19.04.02_1_586388_v1_.PDF

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (зачета с оценкой)

Вопросы для подготовки к защите отчета

1 Обоснуйте необходимость абстрактного мышления, анализа, синтеза при проведении исследований;

2 Обоснуйте ваши действия в нестандартной ситуации, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения на производстве.

3 Обоснуйте необходимость саморазвития, самореализации, использованию творческого потенциала

4 Обоснуйте необходимость наличия высокого уровня коммуникаций в

устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности

5 Какими качествами должен обладать руководитель коллективом?

6 Обоснуйте необходимость разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать пищевое предприятие материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции

7 Какие требования устанавливаются к документообороту на предприятии? На ком лежит обязанность создавать и поддерживать имидж организации?

8 Раскройте особенности реализации технологического процесса на основе технического регламента, организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных и сертификационных испытаний.

9 Каковы требования к профессиональной эксплуатации современного технологического оборудования, в том числе лабораторного и приборов?

10 Обоснуйте необходимость использовать новейшие достижения техники и технологии в своей производственно-технологической деятельности

11 Что необходимо учитывать при разработке предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда

12 Какие основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды?

13 Каковы основные принципы использования глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, на основе моделирования биокаталитических, химических, биохимических, физико-химических, микробиологических, биотехнологических, тепло- и массообменных, реологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья?

14 Обоснуйте необходимость свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли

15 Обоснуйте необходимость самостоятельно ставить задачу, планировать и проводить исследования, прогнозировать и оценивать результаты исследований

16 Обоснуйте необходимость применять современные информационные технологии, оборудование, отечественного и зарубежного опыта для самостоятельного определения задач и проведения научных исследований в области производства продуктов питания из растительного сырья

17 Обоснуйте необходимость осуществлять сбор, обработку, анализ и

систематизацию научно-технической информации по тематике исследования

18 Обоснуйте необходимость разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы

19 Обоснуйте необходимость научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач

20 Обоснуйте необходимость создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции

21 Обоснуйте необходимость анализировать результаты научных исследований с целью их внедрения и использования в практической деятельности

22 Обоснуйте необходимость использовать практические навыки составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, обзоров, докладов и статей

23 Обоснуйте необходимость использовать процедуры защиты интеллектуальной собственности

24 Какие требования к профессионально-профилированным знаниям в области информационных технологий, использования современных компьютерных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет") для решения задач профессиональной деятельности, в том числе находящихся за пределами профильной подготовки?

25 Обоснуйте необходимость использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов

26 Обоснуйте необходимость организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия для их реализации

27 Обоснуйте необходимость к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессом производства продуктов питания из растительного сырья

28 Обоснуйте необходимость проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья

29 Обоснуйте необходимость участвовать в разработке проектных предложений и бизнес-планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья

30 Обоснуйте необходимость применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья

31 Обоснуйте необходимость формулировать технические задания и задания

на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации (автоматизированные системы управления технологическим процессом, системы автоматизированного проектирования) при проектировании и технологической подготовке производства

10.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценки знаний, умений и навыков характеризующих этапы формирования компетенций

1 Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика): метод. указания / сост. Л.Я.Родионова, Н.В.Сокол, Е.В.Щербакова, И.В.Соболь, А.В.Степовой – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 36 с. <https://edu.kubsau.ru> .PD

Критерии оценивания результатов обучения по результатам прохождения практики

Результаты выполнения и защиты отчета по производственной практике (учебной практике, научно-исследовательской работе) оцениваются «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», или «зачтено», «не зачтено» и заносятся в зачетную книжку обучающегося, протокол защиты отчета, ведомость.

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
Отчёт по практике (научно-исследовательской работе)	– соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и методическим рекомендациям; – степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующи	«отлично» (зачтено)	Оценку «отлично» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который выполнил весь намеченный объем работы в срок и на высоком уровне в соответствии с программой практики, проявил самостоятельность, творческий подход и соответствующую профессиональную подготовку, показал владение теоретическими знаниями и практическими навыками проведения аналитического исследования, умение работать с аналитической информацией, и системно оценивать представленную в них информацию, а также умение делать выводы и аргументировать

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Критерии оценивания
	<p>х объект исследования – соблюдение требований к оформлению – грамотность речи и правильность использования профессиональной терминологии во время защиты отчета – полнота, точность, аргументированность ответов во время защиты отчета</p>		<p>собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены.</p>
		«хорошо» (зачтено)	<p>Оценку «хорошо» или «зачтено» заслуживает обучающийся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу, однако допустил незначительные просчеты методического характера при общем хорошем уровне профессиональной подготовки, недостаточно полно представил аналитические материалы исследования, сформулировал предложения по решению выявленных в процессе практики проблем, составляющих сферу научных интересов обучающегося; имеются упущения в оформлении отчета.</p>
		«удовлетворительно» (зачтено)	<p>Оценку «удовлетворительно» или «зачтено» заслуживает обучающийся при частичном выполнении намеченной на период практики программы, если он допустил просчеты или ошибки методического характера, а представленный им информационный материал не позволяет в полной мере сформировать аналитическую базу исследования и требует соответствующей дополнительной обработки и систематизации; имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета.</p>
		«неудовлетворительно» (не зачтено)	<p>Оценки «неудовлетворительно» или «не зачтено» заслуживает обучающийся, не выполнивший программу практики и представивший отчет, выполненный на крайне низком уровне; требования к оформлению отчета не соблюдены.</p>

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Методология научного исследования : учебник / Н. А. Слесаренко, Е. Н. Борхунова, С. М. Борунова [и др.] ; под редакцией Н. А. Слесаренко. – 4-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 268 с. – ISBN 978-5-8114-5355-9. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/13925>
2. Димитриев, А. Д. Основы физиологии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 230 с. — 978-5-4487-0167-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74957.html>
3. Димитриев, А. Д. Химический состав и пищевая ценность кулинарной продукции [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 199 с. — 978-5-4487-0170-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74962.html>

Дополнительная учебная литература:

1. Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2015. — 559 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=67474
2. Стратегия обеспечения безопасности питания человека : учеб. пособие / Л. В. Донченко, И. В. Соболев. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 89 с. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/UP_Strategija_obespechenija_pitanija_cheloveka_493503_v1_PDF
3. Технологическое оборудование пищевых производств : учебник / И. В. Соболев, А. А. Варивода, Т. В. Щеколдина. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 251 с. — Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Uchebnik_Tekhnologicheskoe_oborudovanie_P_P_494735_v1_PDF
4. Биологическая безопасность. Современные методические подходы к оценке качества пищевой, фармакологической и сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс] / С. Е. Дромашко, Е. Н. Макеева, А. М. Лебедева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Белорусская наука, 2015. — 220 с. — 978-985-08-1872-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50801.html>
5. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев, Н. В. Хураськина. — Электрон. текстовые данные. — Казань :

Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 188 с. — 978-5-7882-1923-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62155.html>

6. Вайнштейн, М. З. Основы научных исследований : учебное пособие / М. З. Вайнштейн, В. М. Вайнштейн, О. В. Кононова. — Йошкар-Ола : Марийский государственный технический университет, Поволжский государственный технологический университет, ЭБС АСВ, 2011. — 216 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/22586.html>

7. Кудряшова, А. А. Химические реакции в аналитической химии с примерами и задачами для самостоятельного решения : учебное пособие / А. А. Кудряшова. — Самара : РЕАВИЗ, 2011. — 75 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/10157.html>

8. Иванова, Т. В. Methodology of Scientific Research (Методология научного исследования) : учебное пособие / Т. В. Иванова, А. А. Козлов, Е. А. Журавлева. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2012. — 80 с. — ISBN 978-5-209-03657-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/11580.html>

9. Кравцова, Е. Д. Логика и методология научных исследований : учеб. пособие / Е. Д. Кравцова, А. Н. Городищева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2014. — 168 с. — ISBN 978-5-7638-2946-4. — Текст : электронный. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/507377>

10. Новиков, А. М. Методология научного исследования : учебное пособие / А. М. Новиков, Д. А. Новиков. — Москва : Либроком, 2010. — 280 с. — ISBN 978-5-397-00849-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/8500.html>

12 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Электронно-библиотечные системы библиотеки, используемые в Кубанском ГАУ – ЭБС

№	Наименование	Тематика
1	Znanium.com	Универсальная
2	IPRbook	Универсальная
3	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная
4	Издательство «Лань»	Ветеринария, сельское хозяйство, технология хранения и переработки пищевых продуктов

Перечень Интернет-сайтов:

– eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>, свободный. – Загл. с экрана;

13 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по практике позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по практике и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентационных технологий.

Перечень лицензионного ПО

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

14 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	<p>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)</p>	<p>Помещение №533 ГУК, посадочных мест — 40; площадь — 53кв.м; учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации . сплит-система — 1 шт.; специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.).</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение №510 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы. лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.; термоштанга — 1 шт.);</p> <p>технические средства обучения (мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.; сетевое оборудование — 1 шт.;</p>	<p>350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13</p>

		<p>сканер — 1 шт.; ибп — 2 шт.; сервер — 2 шт.; компьютер персональный — 11 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	
--	--	---	--