



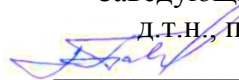
**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И
УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

**Мега-факультет технологии пищевых продуктов и технологического
менеджмента (институт)**

Кафедра «Виноделие и неорганическая аналитическая химия»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор


А.Л. Панасюк
19 февраля 2018 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики	производственная
Способ проведения практики	Стационарная, выездная
Форма проведения практики	дискретная
Направление подготовки	19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Тип образовательной программы	бакалавриат
Направленность (профиль) подготовки	«Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	Очная, заочная

Москва 2018 г.

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат)**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 г. №211, 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленности (профиля) "Технология бродильных производств и виноделие".

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) разработана рабочей группой в составе: доц., к.т.н. Бабаева М.В., доц. к.х.н. Жуковская С.В., доц. к.т.н., Макаров С.Ю., д.т.н., проф. Панасюк А.Л.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н., доцент, зав. кафедрой «Виноделие и неорганическая аналитическая химия»

V.V. Жирова

(подпись)

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Виноделие и неорганическая аналитическая химия»
Протокол №7 от 19.02.2018 года

Заведующий кафедрой
ВиНАХ д.т.н, профессор

А.Л. Панасюк

(подпись)

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) рецензирована и рекомендована к утверждению:

И.О. директора Института технологий пищевых продуктов и технологического менеджмента ФГБОУ ВО МГУ ТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ), д.т.н., профессор

А.А. Славянский

Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

ООО «ДЖ-ВИ-СИ»,
Генеральный директор, к.т.н.



И.Д. Манджгаладзе

ЗАО «НПО «Агросервис»,
Генеральный директор



Е.В. Прокофьева

Оглавление

1. Тип производственной практики.....	4
2. Цели производственной практики.....	4
3. Задачи производственной практики.....	4
4. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО.....	4
5.Способ и формы проведения производственной практики.....	5
6. Место, объем и время проведения производственной практики.....	5
7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики(<i>перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы</i>).....	6
8. Структура и содержание практики.....	6
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике.....	6
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике.....	7
11. Форма промежуточной аттестации (по итогам производственной практики).....	9
12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по практике(<i>фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике</i>).....	9
13. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики(<i>перечень учебной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики</i>)..	18
14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.....	19
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	20
16. Лист регистрации изменений.....	21
Приложение 1.....	22

1. Тип производственной практики

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

2. Цели производственной практики

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, а также формирование социально-личностных компетенций и опыта самостоятельной деятельности, необходимых для работы в профессиональной среде.

3. Задачи производственной практики

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

- 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 хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий на предприятии питания;
- анализ системы мероприятий по повышению качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- осуществление контроля качества и безопасности хлебобулочной, кондитерской и макаронной продукции;
- определение методов и способов хранения хлебобулочной, кондитерской и макаронной 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.;
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки продуктов из растительного сырья.

4. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) входит в Блок 2 вариативная часть и базируется на дисциплинах Блока 1 и Блока 2, преподаваемых на 2 и 3 курсах основной образовательной программы по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Для успешного прохождения производственной практики студент должен: знать:

основы работы в локальных и глобальных сетях, основные закономерности протекания технологических процессов, характеристики сырья; теоретические основы и принципы химических и физико-химических методов анализа; физико-химические основы технологических процессов; технологии производства и переработки сырья, соответствующие аппараты и методы их расчета; технологию и оборудование производства в соответствии с профилем подготовки;

уметь:

использовать основные химические и физические законы, справочные данные для решения профессиональных задач; провести качественный и количественный анализ сырья и продукции с использованием химических и физико-химических методов анализа; применять знания технологии для решения конкретных задач как технологического, так и исследовательского характера; произвести выбор оптимального оборудования; работать в качестве пользователя персонального компьютера;

владеть:

методами проведения физических измерений, методами корректной оценки погрешностей при проведении эксперимента;

теоретическими методами описания свойств сырья и готовой продукции, экспериментальными методами определения физико-химических свойств сырья и готовой продукции; методами технологических расчетов оборудования.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности проводится по завершении цикла теоретического обучения на 2 курсе.

5. Способ и формы проведения производственной практики

Способ проведения практики: стационарная; выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

Практика проводится в форме контактной работы (2 ч – индивидуальные консультации с преподавателями) и в форме самостоятельной работы обучающихся.

6. Место, объем и время проведения производственной практики

Сроки проведения практик устанавливаются в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком, с учетом теоретической подготовленности студентов и возможностей учебно-производственной базы университета, предприятий, учреждений и организаций.

Производственная практика проводится в межсессионный период в 2 семестрах в течение 8 недель.

Время проведения определяется согласно учебному плану в межсезонный период у студентов 2 и 3 курса очной и 3 и 4 курсов заочной форм обучения.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) может быть организована на предприятиях, в организациях, учреждениях, НИИ, лабораториях или иных местах, установленных университетом.

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.

Объем практики:

Вид практики	Форма обучения	курс	семестр	ЗЕТ	Кол-во часов	Кол-во недель
Программа практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ОФО	2	4	6	216	4
		3	6	6	216	4
	ЗФО	3	6	6	216	4
		4	8	6	216	4

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

В результате прохождения данной производственной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции: ОК-4; ОК-5; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-22; ПК-24

ОК-4 – способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию;

ОПК-1 – способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;

ПК-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-6 – способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-10 – способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

ПК-11 – готовность выполнить работы по рабочим профессиям;

ПК-18 – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

ПК-22 – способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;

ПК-24 – способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

8. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц 432 часов.

№	Раздел (этап) практики	Форма контроля
1.	Подготовительный этап.	Дневник о прохождении практики
2.	Экспериментальный этап.	Дневник о прохождении практики
3.	Аналитический этап.	Дневник о прохождении практики
4.	Завершающий этап.	Дневник о прохождении практики, Отчет о прохождении практики
5.	Вид промежуточной аттестации	Зачёт/дифференцированный зачет

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

При организации практики используются следующие образовательные технологии:

– информационно-коммуникационные технологии (у студентов имеется возможность получать консультации руководителя практики посредством электронной почты);

– проектировочные технологии (планирование этапов работы и определение в соответствии с целями и задачами);

– развивающие проблемно-ориентированные технологии (постановка и решение проблемных задач, допускающих различные пути их разработки; «междисциплинарное» обучение, предполагающее при решении профессиональных задач использование знаний из разных научных областей, группируемых в контексте конкретной решаемой задачи; основанное на опыте контекстное обучение, опирающееся на реконструкцию профессионального опыта специалиста базы практики в контексте осуществляемых им направлений деятельности);

– лично ориентированные обучающие технологии (выстраивание для практиканта индивидуальной образовательной траектории на практике с учетом его

научных интересов и профессиональных предпочтений; определение студентом путей профессионального самосовершенствования);

– рефлексивные технологии (позволяющие практиканту осуществлять самоанализ научно-практической работы, осмысление достижений и итогов практики).

10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике

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

Для руководства практикой, проводимой в Университете, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Университета.

Руководитель практики от Университета:

– совместно с руководителем практики от профильной организации составляет рабочий график (план) проведения практики;

– разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;

– участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации, осуществляющей профессиональную деятельность;

– осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;

– оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий, а также при сборе материалов к выпускной квалификационной работе в ходе преддипломной практики;

– осуществляет подбор организаций, на которых обучающиеся могут проходить практику соответствующего вида, участвует в отборе и проводит инструктивно-методическое сопровождение руководителей практики от организаций;

– готовит предложения по оформлению договорных отношений с организациями по вопросам проведения практики;

– организовывает и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;

– проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;

– своевременно информирует Университет о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;

– анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу совместно с руководителями практики от организаций;

– проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;

– несет ответственность совместно с руководителем практики от организации за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;

– вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;

– комплектует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение в течение установленных сроков в соответствующий Учебный офис.

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

Продолжительность рабочего дня при прохождении практики на предприятиях составляет для обучающихся: в возрасте до 16 лет – не более 24 часов в неделю; в возрасте от 16 до 18 лет – не более 35 часов в неделю; в возрасте от 18 лет и старше – не более 40 часов в неделю; для обучающихся – инвалидов I или II группы – не более 35 часов в неделю.

С момента зачисления на производственную практику обучающихся распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, с которыми они должны быть ознакомлены в установленном порядке.

Обязанности обучающегося:

- выполнять индивидуальные задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка организации;
- соблюдать требования охраны труда и техники безопасности;
- по окончании практики предоставлять руководителю практики от кафедры письменный отчет;
- проходить аттестацию по итогам практики.

11. Форма промежуточной аттестации (по итогам производственной практики)

Результатом прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности является отчет по прохождению практики, включая электронный вариант презентации, аттестационный лист, подписанный руководителем. Отчет о практике является документом, в котором приводятся собранные во время практики материалы и результаты работы обучающегося. Отчет составляется каждым обучающимся, подписывается им и руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия (установки).

Формой промежуточной аттестации практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является «дифференцированный зачет».

12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по практике

В процессе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности осуществляется комплексная проверка следующих результатов практики:

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики:

Код компетенции	Содержание компетенции	Навыки и умения	Этапы формирования
ОК-4	способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: принципы функционирования профессионального коллектива, понимать роль корпоративных норм и стандартов Уметь: работать в коллективе, эффективно выполнять задачи профессиональной деятельности Владеть:	Подготовительный Производственный Заключительный

Код компетенции	Содержание компетенции	Навыки и умения	Этапы формирования
		приемами взаимодействия с сотрудниками, выполняющими различные профессиональные задачи и обязанности	
ОК-5	способность к самоорганизации и самообразованию	<p>Знать: содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности</p> <p>Уметь: планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности</p> <p>Владеть: приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности</p>	Подготовительный Производственный Заключительный
ОПК-1	способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<p>Знать: виды информации, состав информационного обеспечения систем управления пищевыми производствами и показатели качества информации</p> <p>Уметь: работать с компьютером как средством управления информацией, используя информационные, компьютерные и сетевые технологии</p> <p>Владеть: навыками практической работы на персональном</p>	Производственный Заключительный

Код компетенции	Содержание компетенции	Навыки и умения	Этапы формирования
		компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: свойства сырья и полуфабрикатов</p> <p>Уметь: определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p> <p>Владеть: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p>	
ПК-1	Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	<p>Знать: свойства сырья и полуфабрикатов</p> <p>Уметь: определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства</p> <p>Владеть: способностью определять и анализировать свойства</p>	Производственный Заклучительный

Код компетенции	Содержание компетенции	Навыки и умения	Этапы формирования
		сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	
ПК-4	способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	<p>Знать:</p> <p>технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>Уметь:</p> <p>применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>Владеть:</p> <p>способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p>	Производственный Заключительный
ПК-5	способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов,	<p>Знать:</p> <p>пути и средства профессионального самосовершенствования; основы линейной алгебры и аналитической геометрии, дифференциального и интегрального исчисления, ряды и их сходимость, разложение элементарных функций в ряд, методы решения дифференциальных уравнений первого и второго порядка, теории</p>	Производственный Заключительный

Код компетенции	Содержание компетенции	Навыки и умения	Этапы формирования
	<p>происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>вероятностей и математической статистики, необходимые для успешного изучения математических и инженерных дисциплин. Методы решения задач высшей математики.</p> <p>Уметь:</p> <p>анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи.</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.</p>	
ПК-6	<p>способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать:</p> <p>информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из</p>	<p>Производственный Заключительный</p>

Код компетенции	Содержание компетенции	Навыки и умения	Этапы формирования
		растительного сырья Владеть: Навыками использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	
ПК-8	готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Знать: Требования к нормативной документации и потребностям рынка Уметь: обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка Владеть: Навыками обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Производственный Заключительный
ПК-9	способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Знать: Основы работы с публикациями в профессиональной периодике Уметь: работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли Владеть: Навыками работы с публикациями в профессиональной периодике в профессиональной деятельности	Производственный Заключительный
ПК-10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из	Знать: Теоретические основы технологических процессов производства продуктов питания из	Производственный Заключительный

Код компетенции	Содержание компетенции	Навыки и умения	Этапы формирования
	растительного сырья и работу структурного подразделения	растительного сырья Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения Владеть: Навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	
ПК-11	Готовность выполнить работы по рабочим профессиям	Знать: Теоретические основы работы по рабочим профессиям Уметь: Выполнять работы по рабочим профессиям Владеть: Навыками работы по рабочим профессиям	Производственный Заключительный
ПК-18	Способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Знать: современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты Уметь: Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты Владеть: Навыками оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Производственный Заключительный

Код компетенции	Содержание компетенции	Навыки и умения	Этапы формирования
ПК-22	Способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	<p>продукты</p> <p>Знать: принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности</p> <p>Уметь: Применять принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности</p> <p>Владеть: Навыками системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности в профессиональной деятельности</p>	Производственный Заклучительный
ПК-24	способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Владеть: Навыками проектирования пищевых предприятий; участвовать в сборе</p>	Производственный Заклучительный

Код компетенции	Содержание компетенции	Навыки и умения	Этапы формирования
		исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
– выполнено менее 60% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – не подготовлен отчет по производственной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	– выполнено 60%-69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от Университета, не способен ясно и четко изложить суть выполненных заданий и обосновать полученные результаты. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных	– выполнено 70–89% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой; – в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от Университета. – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	– выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы; – в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от Университета – в характеристике

	программой практики		профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отметченасформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
Оценка «неудовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «хорошо»	«зачтено» с оценкой «отлично»

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Основная литература

1. Остриков, А.Н. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие.— Электрон.дан. — СПб. : ГИОРД, 2012.— 614с.— Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4887
2. Панфилов В.А. Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий [Электронный ресурс] : учебное пособие.— Электрон.дан.— СПб.: Лань, 2013.— 912с.— Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=6599
3. Сажин С.Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон.дан.— СПб. : Лань, 2012.— 440с.— Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4134

Дополнительная:

1. Алексеев, Г.В. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования [Электронный ресурс]: учебное пособие / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, В.А. Головацкий [и др.]. — Электрон.дан. — СПб.: ГИОРД, 2012. — 252с.— Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4878
3. Технологии пищевых производств: учебник для вузов/под ред. А.П. Нечаева. -М.: КолосС, 2008.-768 с.

Программное обеспечение:

Перечень лицензионного и свободно распространяемого учебного программного обеспечения

Наименование программного обеспечения	Назначение
Windows XP/7	Многозадачная операционная система компании Microsoft
Adobe Reader/FoxitReader	Программа для просмотра электронных документов
Internet Explorer/GoogleChrome	Браузер
Kaspersky Antivirus	Средство антивирусной защиты
Microsoft Office Excel	Программное обеспечение для работы с электронными документами
Microsoft Office Word	Текстовый процессор, предназначенный для создания, просмотра и редактирования текстовых документов
MS Office PowerPoint	Программа подготовки и просмотра презентаций

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- «Znanium.com». Действующая ЭБС: ООО «ЗНАНИУМ» Договор №0373100036518000004 от 26.07.2018г. до 30.09.2019г. <http://znanium.com/>
- ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»» Действующая ЭБС: ОАО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» Договор № РТ-023/18 от 30.03.2018г. до 02.04.2019 г. <http://rucont.ru/>
- СПС «КонсультантПлюс» В 2018г. в Отделе библиотеки института Экономики и права имеется доступ к СПС «КонсультантПлюс»
- Портал «Учебно-методическое обеспечение образовательной деятельности МГУТУ» Официальный сайт Университета <http://obp.mgutm.ru>

Перечень информационно-справочных систем

Наименование программного обеспечения	Назначение
Гарант	Предоставляет доступ к федеральному и региональному законодательству, комментариям и разъяснениям из ведущих профессиональных СМИ, книгам и обновляемым энциклопедиям, типовым формам документов, судебной практике, международным договорам и другой нормативной информации. Всего в нее включено более 2,5 млн. документов. В программе представлены документы более 13 000 федеральных, региональных и местных эмитентов
Консультант+	Содержит российское и региональное законодательство , судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов , проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.

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

В соответствии с договорами на проведение практики между университетом и профильной организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами подразделений (бюро, отделов, лабораторий и т.п.) библиотекой, технической и другой документацией профильной организации и университета необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий на практику. Учебные аудитории университета для самостоятельных занятий оснащены пользовательскими автоматизированными рабочими местами по числу обучающихся, объединенных локальной сетью («компьютерный» класс), с возможностью подключения к сети Интернет и доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского(ПКУ)»

15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

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

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

При изучении дисциплины 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, лекций, 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.

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями.

- предоставление видеолекций, позволяющих изучать материал курса дистанционно.

- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры «Виноделие и неорганическая аналитическая химия» на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень образования - бакалавриат), утвержденным Министерством образования и науки 12.03.2015 № 211	Протокол заседания кафедры №11 от «01» июля 2015 года	01.09.2015
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 11 от «30» июня 2016 года	01.09.2016
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 11 от «29» июня 2017 года	01.09.2017
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания кафедры № 11 от «02» февраля 2018 года	02.02.2018
5.		Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ года	____.____.____
6.		Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ года	____.____.____
7.		Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ года	____.____.____
8.		Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ года	____.____.____
9.		Протокол заседания кафедры № _____ от «__» _____ 20__ года	____.____.____

* Типовые примеры содержание изменений в программу учебной практики:

Причины, повлекшие изменения	Примерная формулировка
Программа учебной практики не изменялась	Утверждено экспертное заключение об актуальности программы учебной практики «тип практики» по направлению подготовки Ши.фр.НП Наименование направления подготовки (уровень образования)
Вступил в силу новый нормативно-правовой акт, вносящий принципиальные изменения в образовательную деятельность. <i>Например, 01.09.2013 г. вступил в силу новый Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»</i>	Внесены изменения в связи с вступлением в силу с дд.мм.20гг наименование нормативно-правового акта с указанием его реквизитов
Переход на новые стандарты, если приказом Минобрнауки России отменены ранее действовавшие. <i>Например, переход с ФГОС ВПО на ФГОС ВО (ФГОС 3+), но не переход с ГОС ВПО на ФГОС ВПО</i>	Актуализирована в соответствии с вступлением в силу Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки Ши.фр.НП Наименование направления подготовки (уровень образования), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от ДД.ММ.ГГГГ г. № _____
Внесены изменения под влиянием требований реального рынка труда, требований работодателей и проч.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Московский государственный университет технологий и управления имени
К.Г. Разумовского
(Первый казачий университет)»
Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента»

ДНЕВНИК
прохождения _____ практики
(вид, тип практики)

Обучающийся _____
(ФИО)

Направление подготовки _____
Профиль подготовки _____
Форма обучения _____
Курс _____
Группа _____

Руководитель практики от кафедры _____
(наименование кафедры)

(ФИО)

Руководитель практики от профильной организации

(наименование организации)

(ФИО)

Содержание

1. Правила заполнения дневника
2. Основные положения
3. Направление на практику
4. Индивидуальное задание
5. Рабочий график практики
6. Заключение по итогам практики
7. Отзыв руководителя практики от организации

1. Правила заполнения дневника

- 1.1. Дневник заполняется обучающимся регулярно в течении всей практики. При получении дневника необходимо заполнить титульный лист, разделы 4 5 (совместно с руководителем практики от кафедры).
- 1.2. Записи в разделе 5 ведутся ежедневно и включают сроки и краткие сведения о проделанной работе.
- 1.3. В разделе 6 обучающийся дает краткое заключение по итогам практики.
- 1.4. Раздел 7 заполняется руководителем практики от организации, заверяется подписью и печатью.
- 1.5. Оформленный дневник сдается вместе с отчетом о прохождении практики.

2. Основные положения

- 2.1. Требования к организации практики регламентируются ФГОС ВО, Положением Минобрнауки РФ о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования.
- 2.2. Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебными планами и ежегодными календарным графиком учебного процесса.
- 2.3. Обучающиеся в период прохождения практики обязаны:
 - выполнять задания, предусмотренные программами практик;
 - соблюдать правила внутреннего трудового распорядка организации/предприятия;
 - соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
 - своевременно представить и защитить отчет руководителю практики от кафедры;
 - в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса явиться в организацию для прохождения практики.
- 2.4. Формой отчетности обучающихся о прохождении практики являются дневник и письменный отчет.

3. Направление на практику

ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» на основании договора № _____ от
«__» _____ 20__ г. направляет обучающегося

(ФИО)

для прохождения _____ практики

(вид, тип практики)

В городе _____ на _____

(наименование организации)

Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента»
(институт)

Направление подготовки _____

Профиль подготовки _____

Форма обучения _____

Курс _____

Группа _____

Сроки прохождения практики:

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от кафедры _____

(наименование кафедры)

_____/_____/

(должность)

(ФИО)

Директор Института _____/_____/

(должность)

(ФИО)

Прибыл в организацию

«__» _____ 20__ г.

Подпись ответственного лица

_____/_____/

(должность)

(ФИО)

МП

Убыл с организации

«__» _____ 20__ г.

Подпись ответственного лица

_____/_____/

(должность)

(ФИО)

МП

4. Индивидуальное задание

4.1. Содержание индивидуального задания на практику

4.2. Рекомендации по выполнению индивидуального задания

4.3. Планируемые результаты практики (необходимо указать компетенции)

Руководитель практики от кафедры

_____ / _____
(наименование кафедры)
(должность) / (ФИО)

Руководитель практики от профильной организации

_____ / _____
(наименование организации)
(должность) / (ФИО)

5. Рабочий график практики

№	Наименование задания	Дата	Отметка о выполнении	Примечания

Руководитель практики от кафедры __

_____ / _____ /
(наименование кафедры)
(должность) (ФИО)

Руководитель практики от профильной организации

_____ / _____ /
(наименование организации)
(должность) (ФИО)

6. Заключение по итогам практики

Обучающийся _____ / _____
_ / _____
(подпись) (ФИО)

7. Отзыв руководителя практики от организации

Руководитель практики от профильной организации

_____ /
(наименование организации)

_____ /
(должность)

_____ /
(ФИО)

МП

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г. Разумовского
(Первый казачий университет)»
Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического
менеджмента»

Кафедра _____

ОТЧЕТ
о прохождении _____ практики
(вид, тип практики)

Студента «_____» курса _____ формы обучения
Направление подготовки _____
Фамилия _____
Имя _____
Отчество _____

Место прохождения практики _____
(полное наименование предприятия)

Срок прохождения практикис «_____» _____ 20 _____ г. по «_____»
_____ 20 _____ г.

Руководитель практики от кафедры _____

(наименование кафедры)

(фамилия, имя, отчество) (ученая степень, ученое звание)

Руководитель практики от организации

(наименование организации)
_____/_____
(должность) (ФИО)

ХАРАКТЕРИСТИКА

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г. Разумовского
(Первый казачий университет)»
Мега-факультет «Технологии пищевых продуктов и технологического
менеджмента»

Кафедра _____

ОТЧЕТ
о прохождении _____ **практики**
(вид, тип практики)

Студента: _____
(ФИО)

Направление подготовки _____

Курс: 4

Практику проходил(а) на _____
(наименование организации)

Ответственный за практику

(фамилия, имя, отчество) (ученая степень, ученое звание)

Срок практики по уч. плану с « » 20 г. по « » 20 г.

Подпись обучающегося _____
(подпись) (дата)

Подпись руководителя
практики от организации _____
(подпись) (дата)

Отчет защищен с оценкой _____ (дата)

Подпись руководителя
практики от кафедры _____
(подпись) (дата)

Подпись заведующего кафедрой _____
(подпись) (дата)

Содержание

Содержание	
1. Цель и задачи прохождения (тип) практики	
2. Характеристика объекта и предмета исследования:	
2.1. Предприятие:	
- краткая характеристика предприятия с организационной, экономической и финансовой точек зрения.....	
- краткая характеристика структуры организации, условия обеспечения ее деятельности.....	
- краткая характеристика функций отделов предприятия.....	
- краткая характеристика направления работы предприятия.....	
- краткая характеристика предприятия с экологической точки зрения и обеспечения безопасности работы персонала.....	
2.2. Ассортимент выпускаемой продукции:	
- характеристика основного ассортимента предприятия.....	
- анализ нормативных документов, используемых на предприятии	
2.3. Технологический процесс предприятия:	
- характеристика основных технологических линий предприятия.....	
- анализ технологических документов, используемых на предприятии.....	
2.4. Изучение зависимости показателей продукции от норм технологического режима производства.....	
Заключение	
Список используемой литературы.....	