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

«18» апреля 2022 г.

Рабочая программа учебной практики

Технологической практики

(Адаптированная рабочая программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования)

Направление подготовки **19.03.02** Продукты питания из растительного сырья

Направленность подготовки «Производство продуктов питания из растительного сырья»

Уровень высшего образования **Бакалавриат**

Форма обучения очная

Краснодар 2022 Адаптированная рабочая программа учебной практики (технологической практики) на основе ФГОС ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020. № 1041.

Автор:

ст. преподаватель

ифф М.П. Багдасарова

Адаптированная рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 04.04.2022 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой к.т.н., доцент

И.В. Соболь

Адаптированная рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол от 15.04.2022 г., протокол № 8.

Председатель методической комиссии д.т.н., профессор

Е.В. Щербакова

Руководитель
Адаптированной основной профессиональной образовательной программы к.т.н., доцент

О.П. Храпко

1 Цель учебной практики

Целью учебной практики является практическое ознакомление обучающимися с особенностями технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

2 Задачи учебной практики

Задачами учебной практики: технологической практики являются:

- научиться применять принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности;
- уметь применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности;
- научиться применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции;
- научиться оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки;
- научиться эксплуатировать технологическое оборудование для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля.

3 Вид практики, тип практики

Вид практики – учебная практика; тип – технологическая практика.

4 Способ проведения учебной практики

Практика может проводиться стационарным или выездным способом.

Согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г. № 1041 учебная практика может проводится стационарным способом (на кафедрах и в лабораториях вуза, в профильной организации, расположенной на территории г. Краснодара) и выездном способом (на перерабатывающих предприятиях).

5 Форма проведения практики

Практика проводится: непрерывно.

Непрерывно – согласно календарному учебному графику и учебному плану подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

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

В результате прохождения учебной практики: ознакомительной практики обучающийся должен освоить следующие трудовые функции и действия:

Профессиональный стандарт № 694н от 28.10.2019 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»:

Знает принципы современных информационных технологий и основы работы в локальных и глобальных сетях, основные требования к информационной безопасности при работе с информационными технологиями, защиты объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок

Осуществляет расчеты, систематизирует и анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям

Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции

Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства

Оценивает качество растительного сырья с учетом биохимических показателей

Знает конструктивные особенности, принцип работы и технические характеристики технологического оборудования

Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

- В результате прохождения практики формируются следующие компетенции:
- УК-10 способность принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
- ОПК-1 способность применять принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
- ОПК-2 способность применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
- ОПК-3 способность использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
- ОПК-4 способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции

- ОПК-5 способность к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики
- ПКС-4 способность оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки
- ПКС-6 способность эксплуатировать технологическое оборудование для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля
- ПКС-7 способность осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

В результате прохождения практики обучающиеся выполняют виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью.

7 Место учебной практики в структуре АОПОП ВО

Практика (технологическая практика) является элементом обязательной части учебного плана.

Практика реализуется на 2 курсе, в 4 семестре по учебному плану очной формы обучения.

8 Содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 216 часов, 6 зачетных единиц, в том числе в форме практической подготовки 216 часов. Форма контроля зачет.

Таблица 1 – Содержание и структура практики для очной формы обучения

| | | Содержа | ние работы на пр | рактике, в ча | cax |
|---------------------|-------------------------------------|------------|------------------|---------------|-------|
| $N_{\underline{0}}$ | Разделы (этапы) практики | | | | |
| Π/Π | | | | | |
| | | контактная | контактная | иные | итого |
| | | аудиторная | внеаудиторная | формы | nioio |
| | | | | | |
| 1 | Подготовительный инструктаж | 4 | | | 4 |
| 2 | Применение принципов работы | | | | |
| | современных информационных | | | | |
| | технологий и использовать их для | | 20 | 30 | 50 |
| | решения задач профессиональной | | | | |
| | деятельности | | | | |
| 3 | Организация производства в условиях | | | | |
| | обеспечения технологического | | 20 | 30 | 50 |
| | контроля качества готовой продукции | | | | |
| 4 | Оценка качества растительного | | | | |
| | сырья и продукции с учетом | | 20 | 30 | 50 |
| | биохимических показателей и | | 20 | 30 | 30 |
| | определять способ и режимы | | | | |

| № п/п | Разделы (этапы) практики | Содержание работы на практике, в часах | | | | |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------|-------|-------|--|
| | | контактная | контактная | иные | итого | |
| | | аудиторная | внеаудиторная | формы | итого | |
| | | | | | | |
| | хранения и переработки; | | | | | |
| 5 | Эксплуатация технологического оборудования для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля. | | 20 | 30 | 50 | |
| 6 | Оформление собранных материалов в виде отчета и подготовка сопутствующей документации | 4 | 8 | | 12 | |
| | | | , | | , | |
| | Всего, час | 8 | 88 | 120 | 216 | |

9 Требование к форме отчетности по практике. Промежуточная аттестация по итогам учебной практики

Для текущего контроля успеваемости и освоения материала учебной практики руководителем практики от предприятия и от вуза могут использоваться устные опросы на основании контрольных вопросов, проверка ведения дневника практиканта.

К зачету по учебной практике (технологической практике) студент должен оформить следующую документацию:

- пакет документов для прохождения практик (индивидуальное задание, рабочий график (план), дневник, отзыв руководителя)
 - отчет о прохождении практики,

В ходе практики студент составляет письменный отчет. Цель отчета — показать степень полноты выполнения студентом программы учебной практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики. Объем отчета — 30–35 страниц. Отчет о практике должен содержать: титульный лист; содержание; введение; основную часть (изложение материала по разделам в соответствии с заданием); заключение; список источников; приложения.

По окончании практики отчет сдается на кафедру. Руководитель практики проверяет и подписывает отчет, дает заключение о полноте и качестве выполнения программы практики и возможности допуска к защите. Защита отчета проводится в установленные сроки после устранения замечаний руководителя (если таковые имеются).

По итогам промежуточной аттестации выставляется зачет.

10 Фонд оценочных средств по учебной практике

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

| процессе освоения образ | oba (Cibion fibot pawind) | | | | | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Номер семестра* | Этапы формирования и проверки компетенций и оценка уровня их сформированности по дисциплинам, практикам в процессе освоения АОПОП ВО | | | | | | |
| УК-10 - способность принимать | обоснованные экономические решения в различных областях | | | | | | |
| жизнедеятельности | | | | | | | |
| 4 | Экономика | | | | | | |
| 8 | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной | | | | | | |
| | квалификационной работы | | | | | | |
| 4 | Технологическая практика | | | | | | |
| 8 | Преддипломная практика, в том числе научно- | | | | | | |
| OFFICAL CO. | исследовательская работа | | | | | | |
| | ь принципы работы современных информационных технологий | | | | | | |
| | адач профессиональной деятельности | | | | | | |
| 2 | Статистика | | | | | | |
| 2 | Социология и культурология | | | | | | |
| 2 | Информатика | | | | | | |
| 2 | Компьютерная графика | | | | | | |
| 4 | Системы управления технологическими процессами и | | | | | | |
| | информационные технологии | | | | | | |
| 2 | Ознакомительная практика | | | | | | |
| 4 | · | | | | | | |
| | ть основные законы и методы исследований естественных наук | | | | | | |
| для решения задач профессионал | | | | | | | |
| 1 | Физика | | | | | | |
| 3 | Основы научных исследований | | | | | | |
| 1 | Химия (основы общей и неорганической, аналитическая) | | | | | | |
| 2 | Химия органическая | | | | | | |
| 3 | Химия (физическая и коллоидная) | | | | | | |
| 5 | Пищевая химия | | | | | | |
| 4 | Технологическая практика | | | | | | |
| ОПК-3 - Способность испо | ользовать знания инженерных процессов при решении | | | | | | |
| профессиональных задач и экоприборов | сплуатации современного технологического оборудования и | | | | | | |
| 8 | Экология пищевых производств | | | | | | |
| 2 | Введение в технологию продуктов питания | | | | | | |
| 2 | Электротехника и электроника | | | | | | |
| 4 | Тепло- и хладотехника | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 4 | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | | | |
| 4 | Оборудование перерабатывающих производств | | | | | | |
| 3 | Прикладная механика и детали машин | | | | | | |
| 4 | Технологическая практика | | | | | | |
| | ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения | | | | | | |
| технологического контроля каче | | | | | | | |
| 5 | Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания | | | | | | |
| 4 | Технологическая практика | | | | | | |
| | эффективности результатов профессиональной деятельности в | | | | | | |
| конкурентных условиях совреме | | | | | | | |
| 4 | Экономика | | | | | | |

| 4 | Технологическая практика | | | | |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| • | ать качество растительного сырья и продукции с учетом | | | | |
| биохимических показателей и ог | предукции с у потом | | | | |
| хранения и переработки | A AMARINE CINCOLO IN PORTUNISA | | | | |
| 5 | Технохимический контроль сырья и продуктов питания | | | | |
| 6 | Химия и технология вина | | | | |
| 6 | Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных | | | | |
| G | изделий | | | | |
| 6 | Технология и экспертиза кондитерских изделий | | | | |
| 7 | Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных | | | | |
| | напитков | | | | |
| 6 | Технология и экспертиза бродильных производств | | | | |
| 7 | Технология производства растительных масел | | | | |
| 8 | Технология переработки плодов и овощей | | | | |
| 4 | Пищевая микробиология | | | | |
| 3 | Физико-химические основы и общие принципы переработки | | | | |
| | растительного сырья | | | | |
| 7 | Химия и технология сахара | | | | |
| 7 | Технология хранения плодов и овощей | | | | |
| 5 | Технология хранения зерна | | | | |
| 8 | Технология переработки зерна | | | | |
| 4 | Технологическая практика | | | | |
| 7 | Научно-исследовательская работа | | | | |
| 8 | Преддипломная практика, в том числе научно- | | | | |
| C | исследовательская работа | | | | |
| ПКС-6 – Способность эксплу | уатировать технологическое оборудование для хранения и | | | | |
| | я, включая оборудование для контроля | | | | |
| 6 | Сооружения и оборудование для хранения продуктов питания | | | | |
| 4 | Технологическая практика | | | | |
| 7 | Научно-исследовательская работа | | | | |
| 8 | Преддипломная практика, в том числе научно- | | | | |
| | исследовательская работа | | | | |
| ПКС-7 - Осуществлять опера | тивное управление производством продуктов питания из | | | | |
| | атизированных технологических линиях | | | | |
| 2 | Основные принципы организации здорового питания | | | | |
| | населения РФ | | | | |
| 5 | Пищевые добавки для производства продуктов питания из | | | | |
| | растительного сырья | | | | |
| 5 | Технохимический контроль сырья и продуктов питания | | | | |
| 6 | Химия и технология вина | | | | |
| 6 | Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных | | | | |
| | изделий | | | | |
| 6 | Технология и экспертиза кондитерских изделий | | | | |
| 7 | Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных | | | | |
| | напитков | | | | |
| 6 | Технология и экспертиза бродильных производств | | | | |
| 7 | Технология производства растительных масел | | | | |
| 8 | Технология переработки плодов и овощей | | | | |
| Ö | | | | | |
| | Пищевая микробиология | | | | |
| 7 | Химия и технология сахара | | | | |
| 7 7 | Химия и технология сахара Технология хранения плодов и овощей | | | | |
| 7 | Химия и технология сахара | | | | |

| 4 | Технологическая практика |
|---|---------------------------------------------|
| 7 | Научно-исследовательская работа |
| 8 | Преддипломная практика, в том числе научно- |
| | исследовательская работа |

^{*} номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

10.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Планируемые | | Уровень о | своения | | |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|-----------------------|
| результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенций) | неудовлетво рительно (минимальн ый не достигнут) | удовлетвори тельно (минимальн ый, пороговый) | хорошо (средний) | отлично (высокий) | Оценочное средство |

| УК-10 - способность принимать обоснованные экономические решения в различных | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------|------------|------------|--------------|--|
| | областях жизнедеятельности | | | | | |
| УК-10.1. Знает | При | Продемонст | Продемонст | Продемонс | Отчет по | |
| основные | решении | рированы | рированы | трированы | практике, | |
| экономические | стандартных | основные | все | все | ответы на | |
| категории и | задач не | умения, | основные | основные | контрольные | |
| понимает | продемонстр | решены | умения, | умения, | вопросы, | |
| базовые | ированы | типовые | решены все | решены все | дневник по | |
| принципы | основные | задачи. | основные | основные | практике, | |
| функциониров | умения, | Имеется | задачи с | задачи с | отзыв | |
| ания | имели место | минимальны | негрубыми | отдельным | руководителя | |
| экономики | грубые | й набор | ошибками, | И | практики от | |
| УК-10.2. | ошибки, не | навыков для | продемонст | несуществе | предприятия | |
| Демонстрирует | продемонстр | решения | рированы | нными | | |
| знание целей, | ированы | стандартных | базовые | недочетами | | |
| задач, | базовые | задач с | навыки при | , | | |
| инструментов | навыки | некоторыми | решении | Продемонс | | |
| и эффектов | ļ | недочетами | стандартны | трированы | | |
| бюджетно- | ļ | | х задач | навыки при | | |
| налоговой, | ļ | | | решении | | |
| денежно- | | | | нестандарт | | |
| кредитной, | ļ | | | ных задач | | |
| социальной, | ļ | | | | | |
| пенсионной | ļ | | | | | |
| политики | ļ | | | | | |
| государства и | | | | | | |
| может оценить | | | | | | |
| их влияние на | | | | | | |
| макроэкономи | | | | | | |
| ческие | | | | | | |
| процессы и | | | | | | |
| индивидов | | | | | | |
| УК-10.3. Умеет | | | | | | |
| искать, | | | | | | |
| анализировать | | | | | | |

| Планируемые | | Уровень о | своения | | |
|-------------------------------|-------------|----------------------------------------------|------------|-----------|-----------|
| результаты | | | | | |
| освоения | неудовлетво | удовлетвори | | | |
| компетенции | рительно | тельно | хорошо | отлично | Оценочное |
| (индикаторы | (минимальн | (минимальн | (средний) | (высокий) | средство |
| достижения | ый не | ый, | (. | ` ′ | |
| компетенций) | достигнут) | пороговый) | | | |
| , , | | <u>. </u> | | | |
| и использовать | | | | | |
| финансовую, | | | | | |
| экономическу | | | | | |
| ю и правовую | | | | | |
| информацию | | | | | |
| для принятия | | | | | |
| обоснованных | | | | | |
| решений на | | | | | |
| всех этапах | | | | | |
| жизненного | | | | | |
| цикла | | | | | |
| индивида как | | | | | |
| экономическог | | | | | |
| о агента (цены | | | | | |
| на товары и | | | | | |
| услуги, | | | | | |
| валютные | | | | | |
| курсы, | | | | | |
| процентные | | | | | |
| ставки по | | | | | |
| депозитам и | | | | | |
| кредитам, | | | | | |
| ставки | | | | | |
| налогов, | | | | | |
| условия | | | | | |
| оплаты труда | | | | | |
| при поиске | | | | | |
| работы и др.) УК-10.4. | | | | | |
| | | | | | |
| Демонстрирует знание законов | | | | | |
| | | | | | |
| и механизмов хозяйствовани | | | | | |
| я, которые | | | | | |
| регулируют | | | | | |
| отношения в | | | | | |
| производстве, | | | | | |
| распределении, | | | | | |
| обмене и | | | | | |
| потреблении | | | | | |
| жизненных | | | | | |
| благ в | | | | | |
| обществе, в | | | | | |
| условиях | | | | | |
| Juliani | | <u> </u> | | <u> </u> | 1 |

| Пизицимамите | | Vnopelii o | CDOSING | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|-----------|-----------|-----------|
| Планируемые | | Уровень о | КИПЛОСТИИ | | |
| результаты | неудовлетво | удовлетвори | | | |
| освоения | рительно | тельно | | | Оценочное |
| компетенции | (минимальн | (минимальн | хорошо | отлично | средство |
| (индикаторы | ый не | ый, | (средний) | (высокий) | 1 / / |
| достижения | достигнут) | пороговый) | | | |
| компетенций) | | 110[101022111) | | | |
| 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000 | | <u> </u> | | T | |
| ограниченност | | | | | |
| и ресурсов. УК-10.5. Умеет | | | | | |
| | | | | | |
| применять | | | | | |
| методы | | | | | |
| личного | | | | | |
| экономическог | | | | | |
| ОИ | | | | | |
| финансового | | | | | |
| планирования, | | | | | |
| а также решать | | | | | |
| задачи в | | | | | |
| данной сфере, | | | | | |
| возникающие | | | | | |
| на всех этапах | | | | | |
| жизненного | | | | | |
| цикла | | | | | |
| индивида для | | | | | |
| достижения | | | | | |
| поставленных | | | | | |
| целей (выбрать | | | | | |
| товар или | | | | | |
| услугу с | | | | | |
| учетом | | | | | |
| реальных | | | | | |
| финансовых | | | | | |
| возможностей, | | | | | |
| найти работу и | | | | | |
| согласовать с | | | | | |
| работодателем | | | | | |
| условия | | | | | |
| контракта, | | | | | |
| открыть | | | | | |
| собственную | | | | | |
| компанию или | | | | | |
| зарегистрирова | | | | | |
| ТЬСЯ | | | | | |
| индивидуальн | | | | | |
| ым | | | | | |
| предпринимате | | | | | |
| лем, | | | | | |
| рассчитать | | | | | |
| процентные | | | | | |
| ставки, | | | | | |
| Tubkii, | | l | | l | |

| Планируемые результаты освоения неудовлетво удовлетвори компетенции (индикаторы достижения компетенций) и пороговый) и пороговый) и пороговый и порог | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| освоения компетенции (индикаторы достижения компетенций) определить целесообразно сть взятия кредита и т.п) освоения компетенций (индикаторы достигнут) пороговый) неудовлетво ридовлетвори тельно (минимальн ый, пороговый) тельно (минимальн ый, пороговый) хорошо (средний) (высокий) определить целесообразно сть взятия кредита и т.п) ОПК-1 - Способность применять принципы работы современных информацион | |
| компетенции (индикаторы достижения компетенций) определить целесообразно сть взятия кредита и т.п) опкомпетенции (индикаторы достигнут) пороговый) пороговый) тельно (минимальн ый, пороговый) компетенций) хорошо (средний) (высокий) отлично (высокий) отлично (высокий) отлично (высокий) отлично (высокий) | |
| (индикаторы достижения компетенций) (минимальн ый не достигнут) (минимальн ый, пороговый) (средний) (высокий) средсти средсти (редний) определить целесообразно сть взятия кредита и т.п) ОПК-1 - Способность применять принципы работы современных информациональных принципы работы современных информациональных принципы 1 | ВО |
| достижения компетенций) Би не достигнут) пороговый) определить целесообразно сть взятия кредита и т.п) ОПК-1 - Способность применять принципы работы современных информацион | |
| компетенций) достигнут) пороговыи) определить целесообразно сть взятия кредита и т.п) ОПК-1 - Способность применять принципы работы современных информацион | |
| определить целесообразно сть взятия кредита и т.п) ОПК-1 - Способность применять принципы работы современных информацион | |
| целесообразно сть взятия кредита и т.п) ОПК-1 - Способность применять принципы работы современных информацион | |
| целесообразно сть взятия кредита и т.п) ОПК-1 - Способность применять принципы работы современных информацион | |
| сть взятия кредита и т.п) ОПК-1 - Способность применять принципы работы современных информацион | |
| ОПК-1 - Способность применять принципы работы современных информацион | |
| ОПК-1 - Способность применять принципы работы современных информацион | |
| | нных |
| | |
| ОПК-1.1. При Продемонст Продемонс Отчет по | |
| ИД-1 Знает решении рированы рированы трированы практике, | |
| принципы стандартных основные все все ответы на | |
| современных задач не умения, основные основные контролы | |
| информационн продемонстр решены умения, умения, вопросы, | |
| ых технологий ированы типовые решены все решены все дневник п | Ю |
| и основы основные задачи. основные основные практике, | |
| работы в умения, Имеется задачи с задачи с отзыв | |
| локальных и имели место минимальны негрубыми отдельным руководи | теля |
| глобальных грубые й набор ошибками, и практики | |
| сетях, ошибки, не навыков для продемонст несуществе предприя | |
| основные продемонстр решения рированы нными | |
| требования к ированы стандартных базовые недочетами | |
| информационн базовые задач с навыки при , | |
| ой навыки некоторыми решении Продемонс | |
| безопасности недочетами стандартны трированы | |
| при работе с х задач навыки при | |
| информационн решении | |
| ыми нестандарт | |
| технологиями, ных задач | |
| защиты | |
| объектов | |
| интеллектуаль | |
| ной | |
| деятельности, | |
| результатов | |
| исследований | |
| и разработок | |
| OTK-1.2. | |
| ИД-2 Обладает | |
| навыками | |
| поиска и | |
| анализа | |
| информации в | |
| библиотечных | |
| ресурсах и | |
| глобальных | |
| сетях, | |

| Планируемые Уровень освоения | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| І КОМПЕТЕНЦИЙ І Т | Оценочное средство |
| основными | |
| принципами защиты информации ОПК-1.3. | |
| ИД-3 Применяет современные | |
| информационн ые цифровые технологии, | |
| работает с прикладными программами | |
| общего назначения и | |
| прикладных | |
| программ в профессиональ ной | |
| деятельности ОПК-2 - Способность применять основные законы и методы исследований есте | гественных |
| наук для решения задач профессиональной деятельности | |
| ИД-1 При Продемонст Продемонст Продемонс От | тчет по |
| Осуществляет решении рированы рированы пра | рактике, |
| расчеты, стандартных основные все все отн | гветы на |
| систематизиру задач не умения, основные основные ког | онтрольные |
| ет и продемонстр решены умения, умения, вог | опросы, |
| анализирует ированы типовые решены все решены все дне | невник по |
| полученные основные задачи. основные основные пра | рактике, |
| результаты и умения, Имеется задачи с отз | гзыв |
| составляет имели место минимальны негрубыми отдельным руг | уководителя |
| заключение по грубые й набор ошибками, и пра | эактики от |
| проведенным ошибки, не навыков для продемонст несуществе про | редприятия |
| анализам, продемонстр решения рированы нными | |
| испытаниям и ированы стандартных базовые недочетами | |
| исследованиям базовые задач с навыки при , | |
| ИД-2 навыки некоторыми решении Продемонс | |
| Применяет недочетами стандартны трированы | |
| методы х задач навыки при | |
| математическо решении | |
| го анализа и нестандарт | |
| моделирования ных задач | |

| Планируемые | | Уровень о | своения | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|-----------------|-----------------------|----------------|
| результаты | | • | | | |
| освоения | неудовлетво | удовлетвори | | | |
| компетенции | рительно | тельно | хорошо | отлично | Оценочное |
| (индикаторы | (минимальн | (минимальн | (средний) | (высокий) | средство |
| достижения | ый не | ый, | (средиии) | (BBICORIII) | |
| компетенций) | достигнут) | пороговый) | | | |
| компетенции) | | | | | |
| при описании | | | | | |
| и решении | | | | | |
| задач в | | | | | |
| профессиональ | | | | | |
| ной | | | | | |
| | | | | | |
| деятельности | | | | | |
| ИД-3 | | | | | |
| Применяет | | | | | |
| знания химии | | | | | |
| при | | | | | |
| проведении | | | | | |
| исследований | | | | | |
| и решении | | | | | |
| профессиональ | | | | | |
| ных задач | | | | | |
| ОПК-3 - Спос | обность испол | ьзовать знани | я инженерны | х процессов | при решении |
| профессиональн | ых задач и эксп | луатации совре | еменного техно | ологического | оборудования и |
| приборов | | | | | |
| ИД-1 | При | Продемонст | Продемонст | Продемонс | Отчет по |
| Использует | решении | рированы | рированы | трированы | практике, |
| знания | стандартных | основные | все | Bce | ответы на |
| графического | задач не | умения, | основные | основные | контрольные |
| моделирования | продемонстр | решены | умения, | умения, | вопросы, |
| инженерных | ированы | типовые | решены все | решены все | дневник по |
| задач для | основные | задачи. | основные | основные | практике, |
| выполнения и | умения, | Имеется | задачи с | задачи с | отзыв |
| чтения | умения, имели место | минимальны | негрубыми | отдельным | руководителя |
| технических | грубые | й набор | ошибками, | И | практики от |
| чертежей в | * * _ | 1 | | | - |
| профессиональ | - | навыков для | продемонст | несуществе | предприятия |
| * * | продемонстр | решения | рированы | ННЫМИ | |
| ной | ированы | стандартных | базовые | недочетами | |
| деятельности | базовые | задач с | навыки при | , | |
| ИД-2 | навыки | некоторыми | решении | Продемонс | |
| Разрабатывает | | недочетами | стандартны | трированы | |
| технологическ | | | х задач | навыки при | |
| - | | | | - | |
| | | | | нестандарт | |
| ресурсосбереж | | | | ных задач | |
| ения и | | | | | |
| использования | | | | | |
| новейших | | | | | |
| достижений | | | | | |
| техники | | | | | |
| ИД-3 | | | | | |
| ие процессы с обеспечением ресурсосбереж ения и использования новейших достижений техники | | | л <i>за</i> дач | решении нестандарт | |

| результаты освоения бомпетенции (индикаторы достижения достижения достижения достижения достижения доститкут) Применяет знавия основ строительства зданий при обосновании проектировочн ых решений иД.4 Осуществляет эксплуатацию современного собременного собременного собременного контроля качества готовой продукции и производства, произв | Планируемые Уровень освоения | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|--------------------------|---------------|--------------|---------------|
| освоещия компетенций ристань (минимальный ще доститут) тельно (минимальный ще доститут) тельно (минимальный цій, пороговый) тельно (средний) достину (высокий) отлично (редство осредство остандартных компетенций) доститут) тельно (средний) достину (высокий) отлично (редство осредство осредство осредство осредство остандартных рипрованы основные качества и обсоемование стандартных стандартных основные основные умения, имели место продсковати умения, основные обазовье имели место трубые продукции инетомоводстве опродукции инетомоводстве опродукции инетомоводстве опродуктов инавыки и навыки инепроизводство опродуктов питания и растительного сырья и идд-3 использует современные схемы | = - | | | | | |
| компетенции (индикаторы достижения компетенций) Применяет знащия основ строительства зданий при обосновании проектировочн ых решений идд. 4 Осуществляет эксплуатацию современного оборудования ОПК-4 - Способность применять прищины организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции продемонстр иргованы сепандартных основные все ого процесса продемонстр продемон | | неудовлетво | удовлетвори | | | _ |
| (минималы ый пе достигнут) | | рительно | тельно | xonomo | ОТПИЧНО | Оценочное |
| Применяет знашия основ строительства зданий при обосновании проектировочных решений иД-4 Осуществляет эксплуатацию собременные достототот технологического обосружования ОПК-4 - Способпость применять прищины организации производства в условиях обеспечения технологического контероля качества тотовой продемонстр продукции имели место готовой грубые продукции инели ин | 4 | ` | (минимальн | - | | средство |
| Применяст знания основ строительства зданий при обосновании проектировочных рещений иД-4 Осуществляст эксплуатацию современного технологического контроля качества готовой продукции иД-1 При Продемонст рированы основные основные основные задачи и производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции иД-1 При Продемонст рированы решении производства, качества и основные основные основные задачи и безопасности умения, и безопасности умения, продукции и продемонст рированы все основные задачи и с основные задачи и продододства, качества и основные умения, умения, умения, решены умения, решены все основные основные задачи и продукции и продемонст рированы все основные основные основные задачи и продододства и имели место продемонстр продемонстр продемонст рубыс продукции и продемонст рубыс продукции и павыков для продемонст рированы и павыков для продемонстр ированы и продемонст решения и песуществя практике, оттамв руководителя практики от продемонст рированы и павыков для продемонст продемонст решения и песущества и несущества продемонст продододства навыки при решении песущества практики от продемонст природодуктов питания из растительного сырья ид-3 использует современные схемы | ` - | ый не | ый, | (среднии) | (высокии) | |
| Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проектировочн ых решений ИД-4 Осуществляет обсорудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обсепечения технологического контроля качества готовой продукции ИД-1 При продемонет рированы основные осно | | достигнут) | пороговый) | | | |
| знания основ строительства зданий при обосновании просктировочи ых решений иД-4 Осуществляет эксплуатацию современного технологическ ого оборудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции ИД-1 При решении решении стандартных задач не ого процесса производства, качества и обеопасности сырья и продемонст производства и безопасности сырья и пепроизводства навыки и непроизводства навыки и непроизводство продуктов питания из растительного сырья и деятильных задач с нарогами и непроизводство продуктов питания из растительного сырья и деятильных задач с нарогами недочетами недочета | компетенции) | | | | | |
| обосновании проектировочных решений иД-4 Осуществляет эксплуатацию современного технологическ ого оборудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции ИД-1 При Продемонет рированы основные все ого процесса продемонетр решении рированы основные задачи основные задачи основные задачи основные умения, умения, умения, решены вее основные умения, итполько продукции и продемонет рубым и готовой продукции и иД-2 Анализирует пронзводствен ные и продемонет рированы базовые продуктов питания из растительного сырья ид-3 инавыки продуктов питания из растительного сырья ид-3 использует современные схемы | Применяет | | | | | |
| зданий при обосновании проктировочных решений идд-4 Осуществляет эксплуатацию современного технологическ ого оборудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции ИД-1 При решении рированы рированы основные все все навыки недочетами стандартных основные основные основные задач не умения, основные | знания основ | | | | | |
| обоснований просктировочи вых решений иД-4 Осуществляет эксплуатацию современного технологическ ого оборудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контролу качества готовой продукции ИД-1 При Продемонст рированы стандартных задач не умения, ибазовае продоконсти сырья и основные задачи. Основные основные основные основные основные основные основные основные опражтике, ответы на контрольные вопросы, дневник по практике, отзыв контрольные вопросы, дневник по практике, отзыв контрольные вопросы, дневник по практике, отзыв имели место минимальны негрубыми опшбками, и несуществе практики от продоконстр решены недочетами и несуществе ные и навыки при решении недочетами нестандартты задачи с задачи с задачи с задачи с отзыв отдельным и несуществе практики от предприятия продомонст рированы навыки при решении недочетами нестандарт пым задач инавыки при решении нестандарт пым задач | строительства | | | | | |
| проектировочных решений ИД-4 Осуществляет эксплуатацию современного технологическ ого оборудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции ИД-1 При продемонст решении рированы рированы технологическ ого процесса производства, адач не умения, основные основные основные адачи и основные задачи и основные задачи с турбыми опродукции и ошьбки, не навыко и продукции и и и и и и и и и и и и и и и и и и | зданий при | | | | | |
| проектировочных решений ИД-4 Осуществляет эксплуатацию современного технологическ ого оборудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции ИД-1 При продемонст решении рированы рированы технологическ ого процесса производства, адач не умения, основные основные основные адачи и основные задачи и основные задачи с турбыми опродукции и ошьбки, не навыко и продукции и и и и и и и и и и и и и и и и и и | _ | | | | | |
| ых решений ИД-4 Осуществляет эксплуатащию современного технологическ ого оборудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции ИД-1 Осуществляет контроль при продемонет прированы стандартных основные практике, отзыв и продемонст рубым и продемонст решения и перодемонст решения и продемонст рированы навыки при решении исстандартны х задач и стандартных х задач и стандартных х задач и стандартны х задач и стандартных х задач и стандартных х задач и навыки при решении исстандарт иных задач и навыки при решении исстандарт иных задач и навыки при решении исстандарт иных задач иных задач и навыки при решении исстандарт иных задач и навыки при решении исстандартием и навыки при решения и продемоне трировань и на исстанцаться и на исстанцаться и на исстанцаться и на и | | | | | | |
| ИД-4 | * * | | | | | |
| Осуществляет эксплуатацию современного технологическ ого оборудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции ИД-1 Осуществляет контроль стандартных технологическ ого процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции инелроизводстве ные и непроизводстве ные и непроизводстве ные и непроизводство продукции ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции основные все все основные практике, отзыв руководителя практики от практики от практики от продемонстр инвыки недочетами недочетами недочетами недочетами недочетами навыки при решении недочетами навыки при решении нестандартны х задач с навыки при решении нестандарт ных задач продемонс стандартных х задач навыки при решении нестандарт ных задач продуктов питания из растительного сырья идд-3 использует современные схемы | _ | | | | | |
| эксплуатацию современного технологическ ого оборудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции идд-1 Осуществляет контроль технологическ ого процесса производства, качества и основные и безопасности умения, имели место готовой продемонст имели место готовой продемонст умения, имения, имения, имения, имения, имели место продованы готовой продукции инели место продованы готовой продукции инели место ные и непроизводстве ные и непроизводстве енные затраты на производство продуктов питания израстительного сырья ид-3 использует современные схемы ОПС образования ОПС образования При Продемонст рированы принципы организации производства в условиях обеспечения продемонст прированы и прированы стандартных имения, и | , , | | | | | |
| современного технологическ ого оборудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции ИД-1 Осуществляет контроль стандартных основные все все ответы на технологическ ого процесса производства, ированы типовые продемонстр ированы типовые все основные задачи. Основные задачи. Основные задачи. Основные задачи. Основные задачи. Основные продемонстр продукции инепроизводствен ные и непроизводстве опродуктов продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | = | | | | | |
| Технологическ ого оборудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции ИД-1 Осуществляет контроль стандартных технологическ ого процесса производства, качества и основные и основные и основные и основные умения, иготовой продукции ИД-2 имели место грубые продемонст грубые продукции ИД-2 инепроизводствен ные и непроизводстве ные и непроизводство продуктов енные затраты на производство продуктов продуктов продуктов и набор продуктов и непроизводство продуктов и набото продуктов и набото продуктов и непроизводствен наго инепроизводство продуктов и набото продуктов и набото продуктов и набото продуктов и непроизводство продуктов и набото продуктов и непроизводство продуктов продуктов продуктов продуктов продуктов и набото продуктов продукт | • | | | | | |
| ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического коитроля качества готовой продукции ИД-1 При Продемонст рированы стандартных основные все основные умения, основные умения, имели место и готовой продукции и пототовой продукции и продемонст решены и продемонст и умения, имели место и готовой продукции и продемонстр производства и основные задачи. Основные задачи с основные основные основные основные умения, умения, решены все основные осн | - | | | | | |
| Оборудования ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции ИД-1 Осуществляет контроль стандартных основные ого процесса продемонстр продемонстр производства, качества и основные умения, истандартных иготовой продукции ошибки, не продукции ошибки, не продукции инепроизводствен ные и непроизводств енные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 ИД-3 ИД-3 ИД-3 ИД-1 При Продемонст решеныи умения рированы и производств основные задачи. Основные задачи и основные задачи с наружения, решены все основные задачи с отзыв отдельным и продемонст рубые и навыков для продемонст решения некоторыми недочетами навыки при решении недочетами нарочетами на | | | | | | |
| ОПК-4 - Способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции ИД-1 Осуществляет контроль стандартных технологическ ого процесса производства, качества и основные основные ибезопасности стырья и инели место продукции инели инепроизводствен ные и непроизводствен производствен ные и непроизводствен производствен про | | | | | | |
| При продемонст решении технологического контроля качества готовой продукции При продемонст прированы решении рированы все ответы на технологическ ого процесса продемонстр решены умения, качества и безопасности сырья и готовой грубые продемонстр продемонстр продемонст продемонстр продемонс | 1 0 | биості приме | <u> </u> паті панниці | т организации | и произволст | ра в успориях |
| ИД-1 Осуществляет контроль технологическ ого процесса производства, качества и сырья и продемонст продемонст оготвой продукции инепроизводстве ные и непроизводстве енные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья идд-3 Использует современные схемы При решении решении решении решени умения, умения, умения, основные умения, умения, умения, умения, умения, умения, умения, имется задачи. основные умения, умения, умения, умения, умения, основные задачи. основные задачи. основные задачи. основные задачи. основные задачи. основные задачи. основные задачи. основные задачи. основные основные задачи. отдельным и негрубыми и негрубыми и негоуществе продемонст трированы казадач с некоторыми недочетами отчет по практике, отзыв и набор опибками, продемонст трированы казадач с некоторыми недочетами отдельным и негрубыми отдельным и несуществе продемонс трированы х задач и несуществе продемонс трированы казадач и навыки при решении нестандарт ных задач Продемонс трированы навыки при решении нестандарт ных задач Продемонс трированы навыки при решении нестандарт ных задач Продемонс трированы навыки при решении нестандарт ных задач Продемонс трированы навыки при решении нестандарт ных задач | | | | | | ва в условиях |
| Осуществляет контроль стандартных задач не продемонстр производства, и сврья и продемонстр продукции петовой продукции петовой продоктвеные и непроизводственые затраты на производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | | | 1 | _ | 1 | Отурт по |
| контроль технологическ ого процесса производства, качества и безопасности сырья и продемонстр продукции продемонстр производствен ные и непроизводстве ные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья и непроизводство продуктов питания из растительного сырья и производство продуктов питания из растительного сырья и производство продуктов питания из растительного сырья и псинованы задач не продемонстр ированы на поотвой грубые обазовые навыки производство продуктов питания из растительного сырья и псинованы производство продуктов питания из растительного сырья и псиновые умения, решены умения, решены все основные задачи с задачи с отдельным отдельным и продемонст рированы несуществе нными несуществе нными недочетами продемонс тандартны х задач Продемонс тандартны х задач Продемонс тандартны х задач Продемонс трированы танцартны х задач Продемонс трированы процемонст рированы продемонст ричении продемонст продемонст риченные продемонст продемонст продемонст продемон | , , | - | _ | - | _ | |
| технологическ ого процесса продемонстр ированы качества и безопасности сырья и имели место продукции прованы продемонстр ированы продемонстр ированы продемонстр информации ошибки, не производствен ные и непроизводстве енные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья иД-3 Использует современные схемы | = | - | | | | - |
| ого процесса продемонстр производства, качества и основные основн | _ | - | | | | |
| производства, качества и основные задачи. Основные задачи. Основные задачи. Основные задачи с сырья и грубые опродукции опродукции опродемонстр продваны производствен ные и непроизводстве енные затраты на производство питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | | | - | | | - I |
| качества и безопасности умения, имели место сырья и готовой грубые продукции ошибки, не производствен ные и непроизводств енные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | | | - | • | • | - |
| безопасности сырья и имели место грубые и имели место продукции ошибки, не продемонстр инепроизводстве енные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | _ | - | | - | - | |
| сырья и готовой грубые й набор продукции ошибки, не продемонстр ированы производствен ные и непроизводств енные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | | | | | | - |
| готовой грубые ошибки, не продукции ошибки, не продукции ошибки, не продукции от продемонстр ированы производствен навыки недочетами нестандарты хадач навыки при решении нестандарт ных задач нах | | • | | , , | | |
| продукции ошибки, не продемонстр ированы изаратных недочетами недочетами недочетами нестандарт ные и навыки при на производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 ИД-3 Использует современные схемы | _ | | | | отдельным | 1 |
| ИД-2 | | - · | 1 | 1 | | |
| Анализирует ированы производствен базовые навыки при непроизводств енные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | | - | | * | несуществе | предприятия |
| производствен навыки при непроизводств енные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | | продемонстр | решения | | нными | |
| ные и навыки некоторыми недочетами решении трированы х задач навыки при решении производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | | - | 1 * | базовые | недочетами | |
| непроизводств енные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | производствен | базовые | задач с | навыки при | , | |
| енные затраты на выки при решении производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | ные и | навыки | некоторыми | решении | Продемонс | |
| на производство продуктов продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | - | | недочетами | _ | | |
| производство продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | енные затраты | | | х задач | навыки при | |
| продуктов питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | на | | | | решении | |
| питания из растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | производство | | | | нестандарт | |
| растительного сырья ИД-3 Использует современные схемы | продуктов | | | | ных задач | |
| сырья ИД-3 Использует современные схемы | питания из | | | | | |
| ИД-3 Использует современные схемы | растительного | | | | | |
| Использует современные схемы | сырья | | | | | |
| схемы | ИД-3 | | | | | |
| схемы | Использует | | | | | |
| схемы | • | | | | | |
| | • | | | | | |
| | | | | | | |

| Планируемые Уровень освоения | | | | | |
|------------------------------|---------------------------------------|----------------|------------|------------|---------------|
| результаты | | • | | | |
| освоения | неудовлетво | удовлетвори | | | |
| компетенции | рительно | тельно | хорошо | отлично | Оценочное |
| | (минимальн | (минимальн | (средний) | | средство |
| (индикаторы | ый не | ый, | (среднии) | (высокий) | |
| достижения | достигнут) | пороговый) | | | |
| компетенций) | , , , , , , , , , , , , , , , , , , , | 1 / | | | |
| | | 1 | 1 | ı | 1 |
| технологическ | | | | | |
| их объектов | | | | | |
| пищевых | | | | | |
| производств | | | | | |
| ИД-4 | | | | | |
| Разрабатывает | | | | | |
| модели и | | | | | |
| алгоритмы | | | | | |
| управления | | | | | |
| * 1 | | | | | |
| технологическ | | | | | |
| ИМИ | | | | | |
| процессами | | 1.1 | | | 1 0 |
| ОПК-5 - Спо | | | | | фессиональной |
| деятельности в к | онкурентных у | словиях соврем | | ики | |
| ИД-1 | При | Продемонст | Продемонст | Продемонс | Отчет по |
| Использует | решении | рированы | рированы | трированы | практике, |
| основы знаний | стандартных | основные | все | все | ответы на |
| в области | задач не | умения, | основные | основные | контрольные |
| макро- и | продемонстр | решены | умения, | умения, | вопросы, |
| микроэкономи | ированы | типовые | решены все | решены все | дневник по |
| ки | основные | задачи. | основные | основные | практике, |
| ИД-2 | умения, | Имеется | задачи с | задачи с | ОТЗЫВ |
| Осуществляет | имели место | минимальны | негрубыми | отдельным | руководителя |
| связи с | _ | й набор | 1.0 | и | 1.0 |
| | | _ | | | практики от |
| поставщиками | • | навыков для | продемонст | несуществе | предприятия |
| сырья и | продемонстр | решения | рированы | ННЫМИ | |
| менеджерами | ированы | стандартных | базовые | недочетами | |
| по реализации | базовые | задач с | навыки при | , | |
| готовой | навыки | некоторыми | решении | Продемонс | |
| продукции для | | недочетами | стандартны | трированы | |
| организации | | | х задач | навыки при | |
| работ по | | | | решении | |
| применению | | | | нестандарт | |
| передовых | | | | ных задач | |
| технологий в | | | | | |
| производстве | | | | | |
| продуктов | | | | | |
| питания из | | | | | |
| растительного | | | | | |
| сырья | | | | | |
| ИД-3 | | | | | |
| | | | | | |
| Использует | | | | | |
| знания для | | | | | |
| оценки | | | | | |

| Планируемые | Планируемые Уровень освоения | | | | |
|------------------|------------------------------|----------------|-------------|--------------|----------------|
| результаты | | • | | | |
| освоения | неудовлетво | удовлетвори | | | |
| компетенции | рительно | тельно | хорошо | отлично | Оценочное |
| (индикаторы | (минимальн | (минимальн | (средний) | (высокий) | средство |
| достижения | ый не | ый, | | , | |
| компетенций) | достигнут) | пороговый) | | | |
| , , | | | | | |
| эффективности | | | | | |
| производства и | | | | | |
| определения | | | | | |
| технико- | | | | | |
| экономическог | | | | | |
| о обоснования | | | | | |
| модернизации | | | | | |
| производства | | | | | |
| ПКС-4 - Способ | | | | ырья и проду | кции с учетом |
| биохимических | | пределять спос | об и режимы | | |
| хранения и переј | | | | | |
| ИД-1 | При | Продемонст | Продемонст | Продемонс | Отчет по |
| Оценивает | решении | рированы | рированы | трированы | практике, |
| качество | стандартных | основные | все | все | ответы на |
| растительного | задач не | умения, | основные | основные | контрольные |
| сырья с учетом | продемонстр | решены | умения, | умения, | вопросы, |
| биохимически | ированы | типовые | решены все | решены все | дневник по |
| х показателей | основные | задачи. | основные | основные | практике, |
| ИД-2 | умения, | Имеется | задачи с | задачи с | ОТЗЫВ |
| Определяет | имели место | минимальны | негрубыми | отдельным | руководителя |
| способ | грубые | й набор | ошибками, | И | практики от |
| хранения | ошибки, не | навыков для | продемонст | несуществе | предприятия |
| растительного | продемонстр | решения | рированы | нными | |
| сырья с учетом | ированы | стандартных | базовые | недочетами | |
| биохимически | базовые | задач с | навыки при | , | |
| х показателей | навыки | некоторыми | решении | Продемонс | |
| его качества | | недочетами | стандартны | трированы | |
| ИД-3 | | | х задач | навыки при | |
| Определяет | | | | решении | |
| способ | | | | нестандарт | |
| переработки | | | | ных задач | |
| растительного | | | | | |
| сырья с учетом | | | | | |
| биохимически | | | | | |
| х показателей | | | | | |
| его качества | | | | | |
| ПКС-6 – Спосо | | | | | для хранения и |
| переработки рас | | | * | • | |
| ИД-1 Знает | При | Продемонст | Продемонст | Продемонс | Отчет по |
| конструктивны | решении | рированы | рированы | трированы | практике, |
| е особенности, | стандартных | основные | все | все | ответы на |
| принцип | задач не | умения, | основные | основные | контрольные |
| работы и | продемонстр | решены | умения, | умения, | вопросы, |
| технические | ированы | типовые | решены все | решены все | дневник по |

| | T | | | | ı |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|------------|------------|--------------|
| Планируемые | | Уровень о | своения | T | |
| результаты | неудовлетво | удовлетвори | | | |
| освоения | рительно | тельно | | | Оценочное |
| компетенции | (минимальн | (минимальн | хорошо | отлично | средство |
| (индикаторы | ый не | ый, | (средний) | (высокий) | ередетво |
| достижения | достигнут) | пороговый) | | | |
| компетенций) | достигнут) | пороговыи) | | | |
| | Т | | <u> </u> | T | Т |
| характеристик | основные | задачи. | основные | основные | практике, |
| И | умения, | Имеется | задачи с | задачи с | ОТЗЫВ |
| технологическ | имели место | минимальны | негрубыми | отдельным | руководителя |
| ОГО | грубые | й набор | ошибками, | И | практики от |
| оборудования | ошибки, не | навыков для | продемонст | несуществе | предприятия |
| ИД-2 | продемонстр | решения | рированы | нными | |
| Эксплуатирует | ированы | стандартных | базовые | недочетами | |
| технологическ | базовые | задач с | навыки при | <u>,</u> | |
| oe | навыки | некоторыми | решении | Продемонс | |
| оборудование | | недочетами | стандартны | трированы | |
| для хранения и | | | х задач | навыки при | |
| переработки | | | | решении | |
| растительного | | | | нестандарт | |
| сырья | | | | ных задач | |
| ИД-3 | | | | | |
| Использует | | | | | |
| цифровые | | | | | |
| навыки для | | | | | |
| организации | | | | | |
| эксплуатации | | | | | |
| современного | | | | | |
| технологическ | | | | | |
| ого | | | | | |
| оборудования | | | | | |
| ИД-4 | | | | | |
| Знает | | | | | |
| принципы | | | | | |
| работы | | | | | |
| оборудования | | | | | |
| для контроля | | | | | |
| ведения | | | | | |
| технологическ | | | | | |
| их процессов | | | | | |
| хранения и | | | | | |
| переработки | | | | | |
| растительного | | | | | |
| сырья | | | | | |
| ПКС-7 - Осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из | | | | | |
| растительного сн | | | | | |
| ИД-1 Знает | При | Продемонст | Продемонст | Продемонс | Отчет по |
| конструктивны | решении | рированы | рированы | трированы | практике, |
| е особенности, | стандартных | основные | все | все | ответы на |
| принцип | задач не | умения, | основные | основные | контрольные |
| работы и | продемонстр | решены | умения, | умения, | вопросы, |
| 1 | 1 , , | 1 1 | | | 1 , |

| | | | | | Г |
|----------------|-------------|-------------|------------|------------|--------------|
| Планируемые | | Уровень о | своения | | |
| результаты | неудовлетво | удовлетвори | | | |
| освоения | рительно | тельно | | | Оценочное |
| компетенции | (минимальн | (минимальн | хорошо | отлично | средство |
| (индикаторы | ый не | ый, | (средний) | (высокий) | 1 7 |
| достижения | достигнут) | пороговый) | | | |
| компетенций) | достинут) | порегодин) | | | |
| | | | | | |
| технические | ированы | типовые | решены все | решены все | дневник по |
| характеристик | основные | задачи. | основные | основные | практике, |
| И | умения, | Имеется | задачи с | задачи с | ОТЗЫВ |
| технологическ | имели место | минимальны | негрубыми | отдельным | руководителя |
| ОГО | грубые | й набор | ошибками, | И | практики от |
| оборудования | ошибки, не | навыков для | продемонст | несуществе | предприятия |
| ИД-2 | продемонстр | решения | рированы | нными | |
| Эксплуатирует | ированы | стандартных | базовые | недочетами | |
| технологическ | базовые | задач с | навыки при | , | |
| oe | навыки | некоторыми | решении | Продемонс | |
| оборудование | | недочетами | стандартны | трированы | |
| для хранения и | | | х задач | навыки при | |
| переработки | | | | решении | |
| растительного | | | | нестандарт | |
| сырья | | | | ных задач | |
| ИД-3 | | | | | |
| Использует | | | | | |
| цифровые | | | | | |
| навыки для | | | | | |
| организации | | | | | |
| эксплуатации | | | | | |
| современного | | | | | |
| технологическ | | | | | |
| ого | | | | | |
| оборудования | | | | | |
| ИД-4 | | | | | |
| Знает | | | | | |
| принципы | | | | | |
| работы | | | | | |
| оборудования | | | | | |
| для контроля | | | | | |
| ведения | | | | | |
| технологическ | | | | | |
| их процессов | | | | | |
| хранения и | | | | | |
| переработки | | | | | |
| растительного | | | | | |
| сырья | | | | | |
| | | | | | |

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

Контрольные вопросы по учебной практики (Технологической практики)

- 1. Характеристика предприятия, его специализация и направление.
- 2. Правила работы на предприятии
- 3. Характеристика сырья, перерабатываемого на предприятии.
- 4. Какая нормативная документация используется на предприятии?
- 5. Какая нормативная документация регламентирует показатели качества сырья?
- 6. Какая нормативная документация регламентирует показатели безопасности сырья?
- 7. Кто осуществляет контроль качества поступающего на переработку сырья?
- 8. Какие методики оценки качества сырья используют на предприятии?
 - 9. Материально-техническая база предприятия
 - 10. Способы размещения, загрузки и выгрузки продукции.
 - 11. Ассортимент, выпускаемой продукции
 - 12. Чем обусловлен выбор именно такого ассортимента продукции?
- 13. Основные внешние показатели товарного качества плодоовощной продукции.
 - 14. Какие факторы влияют на качество с.-х. продукции?
 - 15. Какие факторы влияют на продолжительность хранения?
- 16. Предусмотрено ли на предприятии краткосрочное хранение используемого сырья?
 - 17. Режимы и условия хранения плодоовощной продукции.
- 18. Агротехнические приемы, повышающие лежкость плодоовощной продукции.
 - 19. Подготовка хранилищ к новому урожаю.
 - 20. Санитарно-гигиенические требования к хранилищам.
 - 21. Характеристика систем регулирования режимов хранения.
- 22. Опишите технологические схемы производства продукции на предприятии.
 - 23. Охарактеризуйте основные процессы производства продукции.
- 24. Опишите технологическое оборудование, используемое на предприятии.
- 25. В чем заключаются особенности технологического оборудования, используемого на предприятии.
 - 26. Какие требования предъявляются к персоналу предприятия?

- 27. Существуют ли требования к производственной санитарии предприятия?
 - 28. Виды инструктажей на пищевых предприятиях?
- 29. Кто на предприятии является ответственным за проведение инструктажей?
 - 30. Какие требования предъявляются к личной гигиене сотрудников?

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (зачет)

УК-10 — способность принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

Вопросы к зачету:

- 1. Приведите характеристику предприятия.
- 2. Охарактеризуйте специализацию предприятия.
- 3. Охарактеризуйте производственный профиль предприятия.

ОПК-1 — способность применять принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

Вопросы к зачету:

- 1. Охарактеризуйте материально-техническую базу предприятия.
- 2. Охарактеризуйте сырьевую зону предприятия.
- 3. Какова мощность предприятия.

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

Вопросы к зачету:

- 1. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
- 2. Как часто обновляется ассортимент?
- 3. Какова зона реализации продукции предприятия?

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

Вопросы к зачету:

- 1. Приведите технологию производства одного из видов выпускаемой продукции.
 - 2. В чем заключается особенность описанной технологии?
 - 3. Какое сырье относится к основному?
- ОПК-4 способность применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции

Вопросы к зачету:

- 1. Какое сырье относится к дополнительному?
- 2. При каких условиях и режимах хранится основное сырье?

3. Как осуществляют хранение дополнительного сырья?

ОПК-5 — способность к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики

Вопросы к звчету:

- 2. В каком виде вносят основное сырье в заданную рецептуру?
- 3. В каком виде вносят дополнительное сырье в заданную рецептуру?
- 4. Приведите характеристику основного и вспомогательного оборудования.
- ПКС-4 способность оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки

Вопросы к зачету:

- 1. В чем заключается принцип работы оборудования?
- 2. Полностью ли механизированы линии производства продуктов на предприятии?
- 3. На каких этапах производства задействован ручной труд на предприятии?
- ПКС-6 способность эксплуатировать технологическое оборудование для хранения и переработки растительного сырья, включая оборудование для контроля

Вопросы к зачету:

- 1. Какие требования предъявляются к производственному персоналу?
- 2. Как производится контроль качества сырья?
- 3. Как проводится контроль качества готовой продукции?
- ПКС-7 способность осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Вопросы к зачету:

- 1. Как готовят оборудование перед пуском?
- 2. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция оборудования?
- 3. Как и чем осуществляется мойка и дезинфекция вспомогательных инструментов?

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

Контроль освоения программы учебной практики проводится в соответствии Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Оценка выставляется ответственным по практике преподавателем на кафедре технологии хранения и переработки растениеводческой продукции.

Для подготовки отчета необходимо воспользоваться методическими указаниями:

Рабочей программой учебной практики

Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности): метод. указания / сост. М.П. Багдасарова, Е. А. Красноселова, Л. Я. Родионова — Краснодар: КубГАУ, 2018. — 28 с.

Критерии оценивания результатов обучения по результатам прохождения практики

Результаты выполнения и защиты отчета по учебной практике оцениваются «зачтено» или «не зачтено» и заносятся в зачетную книжку обучающегося, протокол защиты отчета, ведомость.

| Наименование оценочного средства | Критерии оценивания компетенций (результатов) | Оценка | Критерии оценивания |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Отчёт по учебной практике (технологическ ой практике) | - соответствие структуры и содержания разделов отчета по практике заданию, требованиям и методическим рекомендациям; - степень раскрытия сущности вопросов, качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования - соблюдение требований к оформлению - грамотность речи и правильность использования профессионально й терминологии во время защиты | (зачтено) | Оценку «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 собственную позицию; требования к оформлению полностью соблюдены. Оценку «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, |

| Наименование оценочного средства | Критерии оценивания компетенций (результатов) | Оценка | Критерии оценивания |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | отчета — полнота, точность, аргументированн ость ответов во время защиты отчета | | сформулировал предложения по решению выявленных в процессе практики проблем, составляющих сферу научных интересов обучающегося; имеются упущения в оформлении отчета. Оценку «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. |
| | | «неудовлетв орительно» (не зачтено) | 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. |

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

- 1. Алексеева, М. М. Физико-химические методы исследований / М. М. Алексеева, Т. Н. Романова [Электронный ресурс]: Электрон. дан. Самара: РИЦ СГСХА, 2014 140 с. Режим доступа: http://www.rucont.ru/efd/278943.
- 2. Журавлева А. П. Послеуборочная обработка зерна с основами хранения зернопродуктов / А. П. Журавлев, Л. А. Журавлева [Электронный ресурс]: Электрон. дан. Самара: РИЦ СГСХА, 2012 308 с. Режим доступа: http://www.rucont.ru/efd/224281.
- 3. Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин: учеб. пособие

- [Электронный ресурс]: Электрон. дан. Оренбург: ГОУ ОГУ, 2012 140 с. Режим доступа: http://www.rucont.ru/efd/204987.
- 4. Остриков, А. Н. Процессы и аппараты пищевых производств / А. Н. Остриков [Электронный ресурс]: учебное пособие. Электрон. дан. СПб: ГИОРД, 2012. 614 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4887.
- 5. Ромадина, Ю. А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства / Ю. А. Ромадина, А. В. Волкова [Электронный ресурс]: Электрон. дан. Самара: РИЦ СГСХА, 2012 247 с. Режим доступа: http://www.rucont.ru/efd/224889.
- 6. Сажин, С. Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред / С. Г. Сажин [Электронный ресурс]: учебное пособие. Электрон. дан. СПб.: Лань, 2012. 440 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4134.
- 7. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, ОСТы. ТУ и ТИ. Режим доступа http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=70616.
- 8. Сысоев, В. Н. Оборудование перерабатывающих производств / В. Н. Сысоев С. А. Толпекин, [Электронный ресурс]: Электрон. дан. Самара: РИЦ СГСХА, 2014—256 с. Режим доступа: http://www.rucont.ru/efd/231953.

Дополнительная учебная литература

- 1. Ли, Д. Г. Спиртные напитки: особенности брожения и производства / Д. Г. Ли, Д. Р. Пигготт; пер. с англ., под общ. ред. А. Л. Панасюка [Электронный ресурс]: Электрон. дан. СПб. Профессия, 2006. 552 с. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/31912.html
- 2. Нечаев, А. П. Технологии пищевых производств: учебник для вузов / А.П. Нечаева. [Электронный ресурс]: Электрон. дан. М.: КолосС, 2008. 768 с. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/15944.html.
- 3. Пашук, 3. Н. Технология производства хлебобулочных изделий / 3. Н. Пашук, Т. К. Апет, И. И. Апет. [Электронный ресурс]: Электрон. дан. СПб.: ГИОРД, 2011. 397 с. Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4901"://HYPERLINK.
- 4. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов / В. М. Позняковский [Электронный ресурс]: Электрон. дан. Новосибирск, 2007. 455с. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4175.html
- 5. Рогов, И. А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учеб.пособие для вузов / И. А. Рогов [Электронный ресурс]: Электрон. дан. Новосибирск, 2007. 227с. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4176.html.
- 6. Стин, Д. П. Газированные безалкогольные напитки: рецептуры и производство / Д. П. Стин, Ф. Р. Эшхерст, Т. О. Зверевич. [Электронный ресурс]: Электрон. дан. СПб. :Профессия, 2008. 416 с. Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/4169.html.

12 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень ЭБС

| № | Наименование | Тематика | Начало действия и | Наименование организации и номер |
|---|---------------|----------------|-------------------|-----------------------------------|
| | ресурса | | срок действия | договора |
| | | | договора | |
| 1 | Znanium.com | Универсальная | 17.07.2019 | Договор № 3818 ЭБС от 11.06.19 |
| | | | 16.07.2020 | Договор 4517 ЭБС 03.07.20 |
| | | | 17.07.2020 | |
| | | | 16.01.2021 | |
| 2 | Издательство | Ветеринария | 13.01.2020 | ООО «Изд-во Лань» |
| | «Лань» | Сельск. хоз-во | 12.01.2021 | Контракт №940 от 12.12.19 |
| | | Технология | | |
| | | хранения | | |
| | | и переработки | | |
| | | пищевых | | |
| | | продуктов | | |
| 3 | IPRbook | Универсальная | 12.11.2019- | ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный |
| | | | 11.05.2020 | договор№5891/19 от 12.11.19 |
| | | | 12.05.2020 | ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный |
| | | | 11.11.2020 | договор№6707/20 от 06.05.20 |
| | Образовательн | Универсальная | | |
| | ый портал | | | |
| | КубГАУ | | | |
| | Электронный | Универсальная | | |
| | Каталог | | | |
| | библиотеки | | | |
| | КубГАУ | | | |

- 1. Библиотека ГОСТов [Электронный портал]: Режим доступа: www.vsegost.com
- 2. Образовательный портал КубГАУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: http://edu.kubsau.local

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 дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;

- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

Перечень лицензионного программного обеспечения

| No | Наименование | Краткое описание |
|----|----------------------------------|--------------------------|
| 1 | Microsoft Windows | Операционная система |
| 2 | Microsoft Office (включает Word, | Пакет офисных приложений |
| | Excel, PowerPoint) | |
| 3 | Microsoft Project | Управление проектами |
| 4 | Microsoft Visio | Схемы и диаграммы |
| 5 | Microsoft Visual Studio | Разработка приложений |
| 6 | Microsoft Access | СУБД |
| 7 | Компас | САПР |
| 8 | Autodesk Autocad | САПР |
| 9 | Statistica | Статистика |
| 10 | Система тестирования INDIGO | Тестирование |
| 11 | 1С.Предприятие | ERP |
| 12 | 1С.Бухгалтерия | Учетная система |

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

| No | Наименование | Тематика |
|----|--------------|----------|
| 1 | Гарант | Правовая |

14 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики для лиц с ОВЗ и инвалидов

Входная группа в главный учебный корпус оборудован пандусом, кнопкой вызова, тактильными табличками, опорными поручнями, предупреждающими знаками, доступным расширенным входом, в корпусе есть специально оборудованная санитарная комната. Для перемещения инвалидов и ЛОВЗ в помещении имеется передвижной гусеничный ступенькоход. Корпус оснащен противопожарной звуковой и визуальной сигнализацией

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

| No | Наименование | Наименование помещений для | Адрес (местоположение) |
|---------|----------------------|-------------------------------|--------------------------|
| Π / | учебных предметов, | проведения всех видов учебной | помещений для проведения |
| П | курсов, дисциплин | деятельности, предусмотренной | всех видов учебной |
| | (модулей), практики, | учебным планом, в том числе | деятельности, |
| | иных видов учебной | помещения для самостоятельной | предусмотренной |

| | | T - | |
|---|-------------------|--------------------------------------|--------------------------|
| | деятельности, | работы, с указанием перечня | учебным планом (в случае |
| | предусмотренных | основного оборудования, | реализации |
| | учебным планом | учебно-наглядных пособий и | образовательной |
| | образовательной | используемогопрограммного | программы в сетевой |
| | программы | обеспечения | форме дополнительно |
| | iipoi pamiii | | указывается наименование |
| | | | |
| | | | организации,с которой |
| 4 | | | заключен договор) |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Учебная практика. | Помещение №221 ГУК, площадь | |
| | Технологическая | — 101кв.м; посадочных мест — | |
| | практика. | 95; учебная аудитория для | |
| | | проведения занятий лекционного | |
| | | типа, занятий семинарского типа, | |
| | | курсового проектирования | |
| | | (выполнения курсовых работ), | |
| | | групповых и индивидуальных | |
| | | консультаций, текущего | |
| | | контроля и промежуточной | |
| | | аттестации, в том числе для | |
| | | обучающихся с инвалидностью и | |
| | | ОВЗ специализированная | |
| | | мебель (учебная доска, учебная | |
| | | | |
| | | мебель), в т.ч для обучающихся с | |
| | | инвалидностью и OB3; | |
| | | технические средства обучения, | |
| | | наборы демонстрационного | |
| | | оборудования и учебно- | |
| | | наглядных пособий (ноутбук, | |
| | | проектор, экран), в т. ч. для | |
| | | обучающихся с инвалидностью и | |
| | | ОВЗ; программное обеспечение: | |
| | | Windows, Office. | |
| 2 | | Помещение №114 300, | |
| | | посадочных мест — 25; | |
| | | площадь — 43м ² ; учебная | |
| | | аудитория для проведения | |
| | | занятий семинарского типа, | |
| | | курсового проектирования | |
| | | (выполнения курсовых работ), | |
| | | групповых и индивидуальных | |
| | | консультаций, текущего | |
| | | контроля и промежуточной | |
| | | аттестации, в том числе для | |
| | | обучающихся с инвалидностью | |
| | | | |
| | | , 1 | |
| | | мебель (учебная доска, учебная | |
| | | мебель), в том числе для | |
| | | обучающихся с инвалидностью | |
| | | и ОВЗ | |

15. Особенности организации обучения лиц с ОВЗ и инвалидов

Для инвалидов и лиц с OB3 может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья ивосприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с OB3

| Категории | Форма контроля и оценки результатов обучения |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| студентов с | |
| ОВЗ и | |
| инвалидностью | |
| С нарушением | – устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, |
| зрения | собеседования, устные коллоквиумы и др.; |
| | - с использованием компьютера и специального ПО: работа с |
| | электронными образовательными ресурсами, тестирование, |
| | рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если |
| | позволяет острота зрения - графические работы и др.; |
| | при возможности письменная проверка с использованием рельефно- |
| | точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование |
| | специальных технических средств (тифлотехнических средств): |
| | контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, |
| | эссе, отчеты и др. |
| С нарушением | – письменная проверка: контрольные, графические работы, |
| слуха | тестирование, домашние задания, эссе, письменные |
| | коллоквиумы, отчеты и др.; |
| | - с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.; при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, |
| | звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые |
| | столы, собеседования, устные коллоквиумы и др. |
| | столы, соосседования, устные коллоквиумы и др. |
| С нарушением | письменная проверка с использованием специальных |
| опорно- | технических средств (альтернативных средств ввода, управления |
| двигательного | компьютером и др.): контрольные, графические работы, |
| annapama | тестирование, домашние задания, эссе, письменные |

коллоквиумы, отчеты и др.;

- устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- с использованием компьютера и специального ПО

 (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ:

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
 - увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с OB3 должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины

Студенты с нарушениями зрения

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскопечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;

- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимуюна экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный,
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
 - минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудностипередвижения и патологию верхних конечностей)

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
 - опора на определенные и точные понятия;
 - использование для иллюстрации конкретных примеров;
 - применение вопросов для мониторинга понимания;
 - разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, аппеляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
 - обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное

пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскопечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурнологические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ ипроверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
 - минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Студенты с прочими видами нарушений

(ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)

-наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;

-наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

- -наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- -наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- -обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- -предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- -сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- -предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- -предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- -возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).
- -применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,
- -стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации исамоконтроля;
- -наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.