

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

**Институт (филиал) ДОНСКОЙ КАЗАЧИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ  
ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И БИЗНЕСА**

**Кафедра «Пищевых технологий и оборудования»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Заведующий кафедрой,  
Кандидат технических наук, доцент



И.В. Павлова

«\_30\_» \_августа\_ 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

Вид практики	<b>Б2.О.01(Пд) Преддипломная</b>
Тип практики	<b>Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа</b> <i>(тип практики указать по учебному плану)</i>
Способ проведения практики	<b>стационарная, выездная</b> <i>(стационарная, выездная)</i>
Форма проведения практики	<b>дискретная</b> <i>(непрерывная, дискретная)</i>
Направление подготовки	<b>19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</b> <i>(код, наименование направления подготовки)</i>
Тип образовательной программы	<b>прикладной бакалавриат</b> <i>(академический или прикладной)</i>
Направленность (профиль) подготовки	<b>Биотехнологии производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Форма обучения	<b>Заочная</b>

Ростов-на-Дону 2021 г.

Программа **преддипломной практики Б2.О.01(Пд)** разработана на основании:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **19.03.02** Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020г. № 1041;
- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования **19.03.02** Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат) *направленность (профиль)* Биотехнологии производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов.
- на основании профессионального стандарта **22.004** Специалист в области биотехнологий продуктов питания, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 24.09.2019 г. № 633н. № 633н от 24.09.2019 г.

Программа преддипломной практики разработана рабочей группой в составе: к.т.н., доцент Ерошенко А.А.

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

А.А. Ерошенко

Программа преддипломной практики обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование»  
Протокол № 1 от «30» 08 2021 года

Заведующий кафедрой  
к.т.н., доцент

И.В. Павлова

Программа преддипломной практики рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Генеральный директор  
ООО «Агропорт «Устье Дона»



А.В.Ткаченко

ООО «Новороссийский зерновой терминал»



/В.В. Жуков/

## Оглавление

1. Тип практики .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. Цель практики .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
4. Место практики в структуре ОПОП ВО .....	4
5. Способ и формы проведения практики .....	4
6. Место, объем и время проведения практики .....	4
7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....	5
8. Структура и содержание практики.....	7
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике.....	8
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике .....	8
11. Формы промежуточной аттестации по итогам практики .....	10
12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.....	11
13. Перечень производственной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики .....	15
14. Материально-техническое обеспечение практики.....	16
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	17
16. Лист регистрации изменений.....	19

## **1. Тип преддипломной практики**

Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

## **2. Цель преддипломной практики**

Целью *преддипломной практики* является:

- закрепление и углубление профессиональных знаний, умений и навыков в процессе сбора и обработки фактического материала для написания выпускной квалификационной работы по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

## **3. Задачи преддипломной практики**

Задачами преддипломной практики являются:

- формирование и закрепление профессиональных компетенций на основе получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности непосредственно в производственных и структурных подразделениях базы практики;

- формирование и закрепление профессиональных компетенций в ходе решения конкретных задач связанных со сбором и предварительной обработкой данных по объекту исследования выпускной квалификационной работе.

## **4. Место преддипломной практики в структуре ОПОП ВО**

Данная практика **Б2.В.01(Пд)** относится к Блок 2. Практики, к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОП, составленного в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Преддипломная практика (практика для выполнения выпускной квалификационной работы) реализуется в 9-м семестре в течение 14 недель.

Для успешного прохождения преддипломной практики студент должен в полной мере овладеть профессиональными компетенциями, знаниями и навыками, предусмотренными программами дисциплин учебного плана.

Место прохождения и задачи практики формируются с учетом темы выпускной квалификационной работы студента и определяют специфику ее содержания.

Преддипломная практика базируется на основе знаний, полученных студентами после освоения обязательных всех предшествующих дисциплин и практик учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Знания, умения и навыки, полученные в результате прохождения практики, используются при разработке и написании выпускной квалификационной работы студентов-бакалавров.

## **5. Способ и формы проведения преддипломной практики**

Способы проведения преддипломной практики: стационарная и выездная.

Форма: дискретная.

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

## **6. Место, объем и время проведения преддипломной практики**

Объем преддипломной практики: 792 часа, 22 з.е., преддипломная практика проводится дискретным способом.

Вид, тип практики	Курс	Семестр	ЗЕТ	Количество академических часов*				Кол-во недель
				СРП	СР	Контроль	Всего	
<b>Преддипломная, в том числе научно-исследовательская</b>	5	9	22	2	786	4	792	14

\* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом.

Время проведения практики определяется согласно учебному плану перед началом практики.

Практика может проводиться на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения ДКГИПТиБ (филиал) ФГБОУ МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ). При этом обучающийся подает личное заявление с необходимым обоснованием на выпускающей кафедре для согласования с заведующим кафедрой места прохождения практики.

Выбор мест прохождения преддипломной практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом требований их доступности для данных обучающихся.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Университет создает специальные условия для получения инвалидами и лицами с ОВЗ высшего образования. Под специальными условиями понимаются условия обучения инвалидов и лиц с ОВЗ, включающие в себя использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здание Университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и лицами с ОВЗ. Выбор мест прохождения практики для обучающихся с ОВЗ осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности для данной категории обучающихся. При определении мест производственной и производственной практик для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

## **7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате прохождения данной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции: ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

<b>Код и наименование универсальной компетенции</b>	<b>Знания, Умения, Навыки</b>
ПКС-1.	<b>Знает</b> профессиональные периодические издания и научно-

<p>Способен проводить измерения и наблюдения, составлять описание проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций, внедрять результаты исследований и разработок в промышленное производство</p>	<p>техническую литературу, отражающие разработки технологий продуктов питания функционального, специализированного и персонализированного назначения; перечень нормативных документов, необходимых для внедрения результатов научных исследований; требования к проведению, анализу, обработке и описанию результатов эксперимента; принципы выбора методик проведения измерений и наблюдений</p> <p><b>Умеет</b> работать с профессиональными публикациями, осуществляя обработку, анализ и оценку систематизированной научно-технической информации; применять опыт передовых предприятий отрасли для решения собственных задач; разрабатывать планы экспериментальных исследований, проводить измерения и фиксировать наблюдения; проводить обработку данных, полученных в ходе эксперимента, и полученные результаты оформлять в соответствии с нормативной документацией и представлять в виде научных отчетов, публикаций, презентаций; планировать ход производственных испытаний</p> <p><b>Владеет</b> навыками письма в профессиональной области, методами получения и анализа информации из отечественных и зарубежных источников и подготовки данных для оформления обзоров, отчетов и научных публикаций; методами планирования хода производственных испытаний и проведения измерений, экспериментов и наблюдений с применением стандартных и специализированных методик</p>
<p>ПКС-2.</p> <p>Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства. Обеспечивать качество продуктов питания хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности в соответствии с требованиями нормативной документации и</p>	<p><b>Знает</b> нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы технокимического контроля; физико-химические основы и общие принципы производства продуктов хлебобулочной, макаронной и кондитерской промышленности, биотехнологические и научные аспекты их производства</p> <p><b>Умеет</b> пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов; использовать методы технокимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике</p> <p><b>Владеет</b> навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>

потребностями рынка	
<p>ПКС-3. Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p><b>Знает</b> стандартные технологические процессы и схемы, а также новейшие достижения в области производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; методы подбора и оценки эффективности применяемого оборудования на предприятиях отрасли</p> <p><b>Умеет</b> осуществлять на практике технологический процесс производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; находить критические точки в ходе технологического процесса, требующие оптимизации и совершенствования</p> <p><b>Владеет</b> навыками управления и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств</p>

### 8. Структура и содержание преддипломной практики

Общая трудоемкость практики составляет 22 зачетных единиц 792 час.

№ п/п	Раздел (этап) преддипломной практики	Формы текущего контроля
1	<p><b>Подготовительный этап</b> Оформление на практику, инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка организации, предоставляющей место для прохождения практики и т.д. Получение задания по практике.</p>	Консультации с руководителем практики, собеседование, инструктаж
2	<p><b>Основной этап</b> 1) Знакомство с организацией: организационной структурой, видами деятельности, учредительными документами и т.д. 2) Участие в выполнении практических работ в организации под руководством руководителя практики от организации в соответствии с профилем. 3) Сбор фактического материала, необходимого для выполнения индивидуального задания и написания выпускной квалификационной работы 4) Систематизация и структуризация собранного материала с применением современных информационных технологий.</p>	Текущие консультации, интерактивное общение, дневник по практике, отчет по практике
3	<p><b>Завершающий этап</b> , Оформление отчета, сдача его на рецензию руководителю практики от института защита.</p>	Создание отчетных материалов.

*Примечание: к видам производственной работы на производственной практике могут быть отнесены: ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности,*

*мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, наблюдения, измерения и др., выполняемые как под руководством преподавателя, так и самостоятельно.*

\* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом.<sup>1</sup>

## **9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на преддипломной практике**

В процессе прохождения практики используются как традиционные образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии (ознакомительные лекции, инструктаж по технике безопасности), так и технологии в активной и интерактивной формах (дистанционные, мультимедийные, разбор конкретных ситуаций, использование специализированных программных средств в решении поставленных задач, и др.).

Доступное программное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, предоставляемые обучающемуся-практиканту университетом.

В процессе прохождения практики обучающиеся могут использовать информационные технологии, в том числе компьютерные симуляции, средства автоматизации проектирования и разработки программного обеспечения, применяемые в профильной организации, Интернет-технологии и др.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), как на территории организации, так и вне ее.

## **10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике**

Во время преддипломной практики студенты собирают материал, необходимый для написания выпускной квалификационной (бакалаврской) работы по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и в соответствии с выбранной темой.

---

<sup>1</sup>для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).



Конкретное содержание их работы определяется руководителем от института и уточняется в зависимости от выбранной темы выпускной квалификационной работы и особенностей баз практики.

Выполненную работу студенты ежедневно отражают в дневнике практики.

#### **Отчетные документы по преддипломной практике:**

- **дневник** прохождения преддипломной практики:
  - направление на практику;
  - содержание и планируемые результаты практики;
  - индивидуальное задание;
  - инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего распорядка;
  - рабочий график (план) проведения практики (ежедневные записи содержания и результатов выполненной работы);
  - аттестационный лист;
  - характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.
- **отчет** обучающегося о прохождении практики.

**Требования к оформлению отчета по преддипломной практике** согласно:

#### **«МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

по подготовке и защите выпускных квалификационных работ по программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)», 2020 г., 45 стр.»

#### **Отчет по практике**

При составлении отчетности и подборе материалов для выполнения программы практики, особое внимание необходимо уделять специализированным литературным, электронным и научно-профессиональным источникам тематической информации и ссылкам на них по тексту, оформленным надлежащим образом.

Отчет должен быть подписан руководителем практики, в случае прохождения практики во внешних организация - подписан руководителем организации/подразделения от предприятия и заверен печатью организации.

Отчет по практике должен включать в себя заверенный «Титульный лист» и заверенный аналогичным образом последний лист отчета:

- на титульном листе ставится печать той организации, куда студент был направлен на практику (по приказу);
- той же печатью и подписью заверяется и последний лист отчета; подходит любая печать, на которой указано название организации.

Оптимальный объем отчёта, включая приложения к отчету должен составлять не менее 15 страниц. В данный объем не входят приложения и список использованных источников. По согласованию с руководителем практики от института объем отчета может быть увеличен.

Отчетность по практике должна соответствовать установленным требованиям к оформлению и содержать (отражать) сведения, тематических разделов из программы практики, и отражать основные этапы работ (выполнения заданий), выполняемых за время прохождения практики.

Исходя из указанного объема, отчет должен включать следующие основные структурные элементы и соответствовать основным требованиям, предъявляемым к содержанию отчета и его структурным элементам:

### **Введение**

#### **Основную часть**

- описание организации работы в процессе практики;
- описание практических задач, решаемых обучающимся за время прохождения практики;

#### **Заключение**

- необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;
- сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя проведенного вида практики.

Отчет по практике обучающийся может иллюстрировать с помощью презентации Power Point, которая представляется руководителю практики от филиала наряду с отчетом в день защиты отчета по практике.

Все отчетные документы по результатам прохождения практики предоставляется руководителю практики от института.

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или не прохождения промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по итогам прохождения практики.

## **11. Формы промежуточной аттестации по итогам преддипломной практики**

Формой аттестации практики является зачет с оценкой (дифференцированный зачет). По итогам зачета обучающемуся могут быть выставлены оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

По результатам прохождения практики, в течение 2-3-х последних дней из числа отпущенных на практику учебным планом (графиком), студенты сдают на выпускающую кафедру отчетный материал – **дневник и отчет по практике** по установленной форме.

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам прохождения технологической практики завершается зачетом с оценкой. В случае, если практика проходит в летней период, обучающиеся по заочной форме обучения сдают отчет о прохождении практики в первый день очередной сессии, следующей за проведением практики.

Текущий контроль при проведении практики осуществляется руководителем практики посредством контроля выполнения обучающимися индивидуального задания, направленного на формирование компетенций и достижение планируемых результатов обучения, предусмотренных программой практики.

В отчете обучающегося о прохождении практики должны быть отражены следующие сведения: адрес организации где проходила практика с указанием полного ее наименования, наименование должности, сроки и порядок прохождения практики, необходимые сведения о

базе практики, результаты выполнения индивидуального задания на практику, список изученной литературы, дополнительные материалы (при наличии: презентации, фото-, видеоматериалы). Обучающийся сдает отчет о прохождении практики руководителю практики от Филиала не позднее двух-трех рабочих дней после окончания практики.

Промежуточная аттестация обучающихся по итогам прохождения практики проводится в соответствии с Положением о текущем контроле, текущей и промежуточной аттестации обучающихся в Университете.

## **12. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике.**

В процессе прохождения практики обучающимся-практикантом ведется дневник практики, в котором фиксируется вид и продолжительность деятельности в процессе выполнения задания по практике. Дневник является неотъемлемой частью отчета по практике. Рабочими документами для составления отчета также служат рабочие материалы и документы профильной организации, разрешенные для изучения и использования обучающемуся-практиканту. Объем и содержание представляемой в отчете информации по выполнению индивидуального задания каждым обучающимся уточняется с руководителями практики.

Критерии оценивания:

– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся обнаружил всестороннее систематическое знание теоретического материала и практического материала в рамках задания на практику; в полном объеме представил отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями; имеет положительные отзывы профильной организации;

– оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся твердо знает теоретический материал в рамках задания на практику, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в его изложении; в полном объеме представил отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями; имеет положительные отзывы профильной организации;

– оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся имеет знания только теоретического материала в рамках задания на практику, но не усвоил его детали, возможно, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки при его письменном изложении, либо допускает существенные ошибки в изложении теоретического материала; в полном объеме, но с неточностями, представил отчет по практике, оформленный в соответствии с требованиями; имеет в целом удовлетворительные отзывы профильной организации;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся без уважительных причин допускал пропуски в период прохождения практики; допускал принципиальные ошибки в выполнении заданий по практике, либо не выполнил задание; представил в неполном объеме, с неточностями отчет по практике, оформленный без соблюдения требований; имеет неудовлетворительные отзывы профильной организации.

В процессе прохождения практики компетенции также формируются поэтапно. Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении практики является последовательное изучение содержательно связанных между собой тем и выполнение заданий. Выполнение каждого задания, предусмотренного программой практики предполагает

овладение студентами необходимыми дескрипторами (составляющими) компетенций. Для оценки уровня сформированности компетенций в результате прохождения практики предусмотрено проведение промежуточной аттестации **в форме зачета с оценкой**.

### **Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых при прохождении практики, описание шкал оценивания**

Результаты прохождения практики оцениваются посредством проведения промежуточной аттестации. Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Материалы о прохождении практики обучающегося хранятся на кафедре в установленном порядке.

Защиту отчета по практике проводит руководитель практики от Университета. В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации;
- 3) отчет о прохождении практики;
- 4) результаты устного опроса (собеседования) или защиты отчета в виде презентации;

Уровень сформированности у обучающегося компетенций в период прохождения практики определяется по результатам защиты отчета по практике и с учетом характеристики профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики, составленной руководителем практики от профильной организации.

В процессе защиты отчёта о прохождении практики обучающемуся могут задаваться вопросы как практического, так и теоретического характера для выявления полноты сформированности у него компетенций.

**Показателями** оценивания компетенций являются знания, умения и навыки, освоенные при прохождении практики.

### **Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций**

<b>Уровень сформированности компетенций</b>			
«недостаточный» Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.	«пороговый» Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	«продвинутый» Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	«высокий» Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.
<b>Описание критериев оценивания</b>			
– выполнено <b>менее 60%</b> заданий,	– выполнено <b>60%-69%</b> заданий,	– выполнено <b>70–89%</b> заданий, предусмотренных	– выполнено <b>90–100%</b> заданий, предусмотренных в

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

### Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по преддипломной практике

оценка	Показатели и критерии оценки практических заданий
<b>«отлично»</b>	<p>обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, свободно использует его при анализе задачи, строго придерживается логики анализа и решения задачи, использует научную лексику, может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения</p>
<b>«хорошо»</b>	<p>обучающийся самостоятельно выделяет необходимые для анализа параметры задачи, привлекает необходимый теоретический материал, использует его (иногда при подсказке преподавателя) при анализе задачи, в целом соблюдает логику анализа и решения задачи, старается использовать профессиональную терминологию; не всегда осознает и может сформулировать суть возникшего при решении задачи затруднения</p>

«удовлетворительно»	обучающийся выделяет необходимые для анализа параметры задачи (иногда с подсказкой преподавателя), привлекает необходимый теоретический материал, но затрудняется в его использовании при анализе задачи, частично прибегает к ненаучной лексике, испытывает затруднения при формулировке решения
«неудовлетворительно»	обучающийся не выделяет необходимых для анализа параметров задачи, не реагирует на подсказки преподавателя, испытывает серьезные затруднения в привлечении теоретических знаний, необходимых для анализа условия задачи

Отчет по практике обучающийся может иллюстрировать с помощью презентации *Power Point*, которая представляется руководителю практики от института наряду с отчетом в день защиты отчета по практике.

### Критерии оценивания качества выполнения практических заданий по преддипломной практике

Критерии/ оценка	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта полностью. Выводы сделаны и/или выводы обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы.  Не все выводы сделаны и/или обоснованы .	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы.  Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана.  Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.  Использован 1-2 профессиональный термин.	Представляемая информация систематизирована и последовательна.  Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана.  Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint).  Больше 4 ошибок в представляемой	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично.  3-4 ошибки в	Использованы информационные технологии (PowerPoint).  Не более 2 ошибок в	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint).  Отсутствуют

	информации.	представляемой информации.	представляемой информации.	ошибки представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений.

**Задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих формирование компетенций на этапе прохождения практики**

<b>1.</b>	<b>Подготовительный этап</b>	ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3
1.1	Ознакомиться с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов. Получить направление на практику, индивидуальное задание, совместный график (план) проведения практики. Решение организационных вопросов. Пройти инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка организации, предоставляющей место для прохождения практики и т.д.	
<b>2.</b>	<b>Основной (рабочий) этап</b>	ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3
2.1	Задание 1. Представить (и отразить в отчете) характеристику объекта: миссию предприятия, цель, виды деятельности, права и ответственность предприятия. Познакомиться с учредительными документами предприятия. Изучить комплекс законодательных актов, регулирующих деятельность предприятия. Задание 2. Самостоятельное выполнение индивидуального задания. Сбор необходимой информации. Обработка и анализ собранной информации.	
<b>3.</b>	<b>Завершающий этап</b>	ПКС-1; ПКС-2; ПКС-3
3.1	Подготовка и защита отчета по практике	

### 13. Перечень производственной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики

#### а) основная литература:

- 1) Донченко Л.В. и др. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. М.: ДеЛи Принт, 2006. 296 с.
- 2) Егоров Г.А. Технология муки. Технология крупы. М.: КолосС, 2005.
- 3) Бутковский В.А., Мерко А.И., Мельников Е.М. Технологии зерноперерабатывающих производств. М.: Интеграфсервис, 1999. 472 с.
- 4) Демский А.Б. Комплексные зерноперерабатывающие установки малой мощности. М.: ДеЛи принт, 2004. 264 с.
- 5) Филин В.М., Филин Д.В. Шелушение зерна крупяных культур.. – М.: ДеЛи принт, 2002.

#### б) дополнительная литература

- 1) Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 2) Закон Российской Федерации от 10 июня 1993 г. № 5156-1 «О стандартизации».
- 3) ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
- 4) ГОСТ Р 51740-2001 Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.
- 5) ГОСТ Р 1.9-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Знак соответствия национальным стандартам Российской Федерации. Изображение. Порядок применения.
- 6) СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- 7) Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. - М.: Госстандарт России, 1995.-10с.-(Межгосударственные стандарты, ГОСТ 2.105-95).
- 8) Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.- М.: Минздрав России, 2003.-24с.- (СанПин 2.3.2.1324-03)

#### в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- 1) Microsoft Windows 7 (№ 61273596)
  - 2) Microsoft Office 2013 (№ 61273596)
  - 3) 3.Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749) 4.MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)
- г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы
- 1) Договор с ООО "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»" об оказании услуг по предоставлению доступа к электронным базам данных.
  - 2) Контракт с ООО "ЗНАНИУМ" об оказании услуг по предоставлению доступа к ЭБС «Znanium.com». № 0373100036521000007 от 13.07.2021 С 23.07.2021 по 22.07.2022
  - 3) Договор с ЭБС «Университетская библиотека онлайн». № 11-01/2022 от 18.01.2022
  - 4) Договор с ЭБС «Лань» № 98/2021 от 16.12.2021 С 22.12.2021 по 21.12.2022
  - 5) Официальный интернет-портал базы данных правовой информации <http://pravo.gov.ru>
  - 6) Научная электронная библиотека <http://www.elibrary.ru/>
  - 7) Сайт Федеральной службы государственной статистики <http://gks.ru>
  - 8) [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
  - 9) [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

1. ВИНИТИ РАН БД: <http://bd.viniti.ru> - крупнейшая федеральная on-line база данных



отечественных и зарубежных публикаций, по естественным, техническим и точным наукам.

2. eLIBRARY.RU: [http://elibrary.ru/project\\_risc.asp](http://elibrary.ru/project_risc.asp) - научная электронная библиотека

3. SCOPUS (Elsevier): [www.scopus.com](http://www.scopus.com) - библиографическая реферативная база

4. WEB OF SCIENCE: <http://wokinfo.com/> - поисковая платформа, объединяющая реферативные базы данных публикаций в научных журналах и патентов. Содержит 3 подраздела данных: Science citation index expanded (SCI) - индекс цитирования по естественным и точным наукам; Social science citation index (SSCI) - индекс цитирования по социальным наукам; Arts and humanities citation index (A&HCI) - индекс цитирования по искусству и гуманитарным наукам.

5. ГАРАНТ: <http://www.garant.ru/> - информационно-правовая поисковая система.

6. КОНСУЛЬТАНТ ПЛЮС: <http://base.consultant.ru/> - справочно-правовая система.

#### **14. Материально-техническое обеспечение практики**

Для реализации технологической практики на кафедре «Пищевые технологии и оборудование» в ДКГИПТ и Б (филиале) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» предусмотрена специально оборудованная аудитория № 24.

Учебная аудитория № 24 предназначена для проведения занятий лекционного и семинарского типа, для проведения групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Учебная аудитория оснащена рабочими местами обучающихся, рабочим местом преподавателя, оснащенное ПЭВМ, классной доской, экраном, проектором переносным, ноутбуком переносным, учебно-наглядными пособиями.

344000, г. Ростов на Дону, пер. Семашко, 55 ауд. 24

Материально-техническая база научно-исследовательских организаций, в которые в соответствии с заключенными договорами студенты направляются для прохождения технологической практики соответствует необходимым требованиям.

Договор от 22.09.2020 г. № 02/20-1 с ООО «Хлебозавод Юг-Руси» на проведение преддипломной практики студентов с 22.09.2020 г. по 22.09.2023 г.

В соответствии с договорами на проведение практики между филиалом и принимающей организацией, обучающиеся могут пользоваться ресурсами: библиотекой, технической и другой документацией организации и института, необходимыми для успешного освоения обучающимися программы практики и выполнения ими индивидуальных заданий на практику.

#### **15. Рекомендации по организации практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

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

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и

лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

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

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

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

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.
- проведение видеоконференций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.
- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам включенным в ОП.
- предоставление видеоматериалов, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

## 16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры «Пищевые технологии и оборудование» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020г. № 1041;	Протокол заседания Ученого совета № 1 от «30» августа 2021 года	01.09.2021
2.			