




**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ**  
**Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г.Разумовского (Первый казачий университет)»**

**Кафедра «Индустрии питания и товарной экспертизы»**

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий кафедрой,  
Д.э.н., проф.

 Денисова И.П.  
«25» мая 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**  
**Б2.О.01 ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА**

Вид практики учебная

Способ проведения практики стационарная,

Форма проведения практики непрерывная

Направление подготовки 19.03.03 Продукты животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки  
Технология производства продуктов из мясного и молочного

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

**Ростов-на-Дону 2021**

Программа практики Б2.О.01 «Ознакомительная практика» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки *разработана на основании*

- на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 № 936;

- на основании профессионального стандарта 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30.08.2019 г. № 602н.

Программа ознакомительной практики разработана к.т.н., ст. пр. Назаренко С.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы к.т.н., ст. пр. кафедры ИПиТЭ

Назаренко С.А.

Программа практики Б2.О.01 «Ознакомительная практика» обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы»  
Протокол № 11 от «25» мая 2021 года

Заведующий кафедрой «Индустрии питания и товарной экспертизы»

д.э.н., профессор

И.П. Денисова

Программа практики, рецензирована и рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Союз работодателей предприятий торговли и сферы услуг РО.  
Председатель правления Объединения



А.П. Сильченко

ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации (учебная)». Директор, к.х.н.



Е.В. Богатырева

## Оглавление

1. Тип ознакомительной практики .....	4
2. Цель ознакомительной практики .....	4
3. Задачи ознакомительной практики .....	4
4. Место ознакомительной практики в структуре ОПОП ВО.....	4
5. Способ и формы проведения ознакомительной практики .....	5
6. Место, объем и время проведения ознакомительной практики.....	5
7. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении ознакомительной практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	6
8. Структура и содержание ознакомительной практики .....	11
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в ознакомительной практике.....	15
10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов .....	15
11. Форма промежуточной аттестации (по итогам ознакомительной практики).....	16
12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по ознакомительной практике .....	16
13. Перечень ознакомительной литературы и ресурсов сети "Интернет", необходимых для проведения практики: .....	20
14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения ознакомительной практики .....	21
15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями .....	22
16. Лист регистрации изменений .....	23

## 1. Тип ознакомительной практики

Практика ознакомительная – учебная практика.

## 2. Цель ознакомительной практики

Целью ознакомительной практики является: получение первичных профессиональных умений и навыков, знакомство с деятельностью предприятий, связанных с производством мясной и молочной продукции, изучение обучающимися.

## 3. Задачи ознакомительной практики

В соответствии с результатами обучения *задачами данной практики* являются:

- ознакомиться с производственной структурой предприятия, используемым сырьем, вспомогательными материалами и тарой;
- ознакомиться с основными нормативно-правовыми документами, регламентирующими деятельность учреждения, предприятия, обеспечивающих проведение технологического процесса производства;
- ознакомиться с ассортиментом выпускаемой предприятием продукции и нормативно технической документацией, на основании которой выпускается продукция;
- изучить систему материально-технического снабжения предприятия, правила техники безопасности на рабочем месте, организацию охраны окружающей среды.
- изучение организационно -производственной структуры предприятия, системы материально-технического снабжения;

## 4. Место ознакомительной практики в структуре ОПОП ВО

Ознакомительная практика реализуется в *обязательной части* основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки *19.03.03 Продукты животного происхождения (уровень бакалавр)* по заочной формам обучения.

Ознакомительная практика проводится в контактной форме:

1. По заочной форме обучения в 4 семестре путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Ознакомительная практика является процессом закрепления теоретических знаний, умений и навыков, а также формировании: универсальных компетенций (УК), общепрофессиональных компетенций (ОПК) и определенные самостоятельно профессиональные компетенции (ПКС).

### Связь с предшествующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Философия	4	УК-1, УК-5,
2	Иностранный язык	4	УК-4
3	Командообразование и лидерство	4	УК-3
4	Экономика	4	УК-10
5	Высшая математика	4	ОПК-2
6	Физика	4	ОПК-2
7	Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	УК-4

8	Органическая химия	4	ОПК-2
---	--------------------	---	-------

**Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками**

№ п/п	Наименование	Семестр	Шифр компетенции
1	Психология	5	УК-3; УК-9
2	Безопасность жизнедеятельности	5	УК-8
3	Менеджмент	5	УК-2, УК-3
4	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)	6	ОПК-1, УК-1
5	Иностранный язык в профессиональной деятельности	5-6	УК-4
6	Физическая и коллоидная химия	6	ОПК-2
7	Пищевая химия	6	ОПК-2; ОПК-5
8	Микробиология	5	ОПК-2; ОПК-5
9	Биохимия	5	ОПК-2, ОПК-5
10	Процессы и аппараты пищевых производств	6	ОПК-2, ОПК-5
11	Метрология, стандартизация и сертификация	6	ОПК-1, ОПК-3
12	Экономика отраслей пищевой промышленности	6	УК-10; ОПК-5
13	Основное и вторичное сырье животного происхождения	5	ПКС-2
14	Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения	6	ПКС-1
15	Технологическая практика	6	УК-3; УК-5; УК-10; ОПК-1; ОПК-2

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

Способ проведения практики: стационарная.

Формы проведения практики: дискретная.

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

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

Общая трудоемкость практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности для очной, заочной форм обучения составляет 6 зачетных единиц, 216 часов.

Время проведения практики - 4 семестр для заочного отделения. По окончании практики студент составляет письменный отчет и сдает его руководителю практики от высшего учебного заведения. Отчет о практике должен содержать задание на практику, выданное руководителем в первый день практики, и сведения о конкретно выполненной студентом работе в период практики.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Институт 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 Института 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 ознакомительной практики для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитываться рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Объем практики:

Вид практики	Курс	Семестр	ЗЕТ	Количество часов	Количество недель
	ЗФО	ЗФО			
Ознакомительная практика	2	4	6	216	4

Учебная (ознакомительная) практика проводится на базе Института под руководством преподавателей кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы».

По заявлению студента учебная практика может проводиться на базе сторонней организации.

Учебная практика проводится на основе договоров с организациями, осуществляющими деятельность соответствующего ОПОП профиля.

Также обучающиеся могут проходить практику по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Выбор мест прохождения практик для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учетом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

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

УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-11; ОПК-1; ОПК-2

Категория универсальных компетенций	Код универсальной компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции

Системное и критическое мышление	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1 Знать: принципы сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач</p> <p>УК-1.2 Уметь: анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности</p> <p>УК-1.3 Владеть: навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений</p>
Разработка и реализация проектов	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>УК-2.1 Знать: необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения</p> <p>УК-2.2 Уметь: анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ</p> <p>УК-2.3 Владеть: методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах</p>
Коммуникация	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p>УК-4.1 Знать: принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации.</p> <p>УК-4.2 Уметь: применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию.</p> <p>УК-4.3 Владеть: методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государ-</p>

			ственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств.
Межкультурное взаимодействие	УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	<p>УК-5.1 Знать: основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации</p> <p>УК-5.2 Уметь: вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных</p> <p>УК-5.3 Владеть: практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровье сбережение)	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК-6.1 Знать: основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда</p> <p>УК-6.2 Уметь: демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучение по выбранной траектории</p> <p>УК-6.3 Владеть: способами управления своей познавательной деятельностью и удовлетворять образовательные интересы и потребности</p>
	УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1 Знать: виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни</p> <p>УК-7.2 Уметь: применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и</p>



			<p>профессиональной деятельности; использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни УК-7.3</p> <p>Владеть:</p> <p>средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования</p>
Гражданская позиция.	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	<p>УК-11.1</p> <p>Знать:</p> <p>перечень основных нормативных правовых актов о противодействии коррупции и их общих положений; понятие состава коррупционного правонарушения и ответственность за его совершение</p> <p>УК-11.2</p> <p>Уметь:</p> <p>ориентироваться в системе противодействия коррупции; находить эффективные решения в профессиональной деятельности с целью профилактики коррупции и борьбы с нею</p> <p>УК-11.3</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками применения мер по профилактике коррупции</p>

<b>Категория общепрофессиональных компетенций</b>	<b>Код общепрофессиональной компетенции</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции</b>
Информационно коммуникационные технологии	ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	<p>ОПК-1.1</p> <p>Знать:</p> <p>процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии); современные инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства, в том числе системы искусственного</p>

			<p>интеллекта, используемые для решения задач профессиональной деятельности, и принципы их работы</p> <p>ОПК-1.2</p> <p>Уметь:</p> <p>выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, инструментальные среды, программно-технические платформы и программные средства для решения задач профессиональной деятельности; анализировать профессиональные задачи, выбирать и использовать подходящие информационные технологии</p> <p>ОПК-1.3</p> <p>Владеть:</p> <p>навыками работы с данными с помощью информационных технологий; навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, инструментальных сред, программно-технических платформ и программных средств для решения задач профессиональной деятельности</p>
Естественно-научные принципы и методы	ОПК-2.	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	<p>ОПК-2.1</p> <p>Знать:</p> <p>фундаментальные законы физики, биохимии, органической, неорганической, аналитической, физической и коллоидной химии, пищевой химии и современные физико-химические методы анализа</p> <p>ОПК-2.2</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для управления процессом производства продуктов питания на основе прогнозирования превращений основных структурных компонентов</p> <p>ОПК-2.3</p> <p>Владеть:</p> <p>методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; навыками использования в практической деятельности специализированных знаний для освоения физических, хими-</p>

			ческих, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания
--	--	--	---

### 8. Структура и содержание ознакомительной практики

Общая трудоемкость ознакомительной практики составляет 6 зачетных единиц 216 часа.

<b>2 курс –ЗФО</b>				
Разделы (этапы) ознакомительной практики	Трудоёмкость			Форма текущего контроля
	Зач. ед.	Часов	Кол-во недель, дней	
		Всего		
<b>Общая трудоемкость по Учебному плану</b>	6	216	4	Дневник, отчет
1. Подготовительный этап	0,75	40	1	Список литературы
2. Исследовательский этап	1,5	120	2	Промежуточный отчет
3. Обработка и анализ полученных результатов	0,75	40	0,5	Представление результатов
4. Формирование отчета	1	16	0,5	Защита отчета
Вид контроля	Зачет с оценкой (по уч. плану)			

### Содержание практики в соответствии с планируемыми результатами

№	Название тем разделов (вопросов, заданий) для самостоятельного изучения к практике	Содержание практики по дням прохождения	Результаты	
			Учебная отчетность	№ осваиваемой компетенции по ОПОП
1.	Подготовительный этап. Задание 1: знакомство с нормативной документацией на сайте организации, которая является базой практики, с целью понимания сути и специфики ее функционирования; изучение правил охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии. Задание 2: подготовка индивидуального плана выполнения программы практики по получению	Прохождение вводного инструктажа по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилам внутреннего распорядка предприятия. Знакомство с целями и задачами практики. Решение организационных вопросов.	Дневник практики	УК-2.1,УК-2.2,УК-11.1,УК-11.2,УК-5.2,УК-5.3,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-1.1,ОПК-1.2,ОПК-1.3

	первичных профессиональных умений и навыков. Задание 3: Подбор и изучение источников, необходимых для прохождения практики.			
2.	Исследовательский этап прохождения практики	Изучение технологии, техники и организации производства профилирующего молочного и мясного продукта на предприятии: – изучение организационной структуры; – изучение организационно-правовой характеристики организации и видов деятельности (нормативной документации, регламентирующей деятельность организации, внутренней документации (планы, отчеты, статистические отчеты);	Дневник практики	УК-2.1,УК-2.2,УК-4.1,УК-4.2,УК-7.1,УК-7.2,УК-11.1,УК-11.2,УК-6.1,УК-6.2,ОПК-2.1,ОПК-2.2,ОПК-1.2,ОПК-1.3
3.	Обработка и анализ полученных результатов	Выполнения индивидуального задания. Подготовить разделы отчета. /Ср/	Отчет по практике	УК-2.3,УК-4.3,УК-7.3,УК-11.3,УК-5.3,УК-6.3,ОПК-2.3,УК-1.3,ОПК-1.3
4.	Формирование отчета	Итоговое оформление отчетной документации. Защита отчетов по ознакомительной практике. Студенты выступают с сообщениями по результатам своей работы, вносят предложения по совершенствованию организации и содержанию ознакомительной практики.	Дневник практики. Отчет по практике	УК-2.3,УК-4.3,УК-7.3,УК-11.3,УК-5.3,УК-6.3,ОПК-2.3,УК-1.3,ОПК-1.3

### **Подготовка и защита отчета по практике**

Отчет по ознакомительной практике является основным документом, характеризующим и подтверждающим прохождение обучающимся практики, в котором отражается его текущая работа в процессе прохождения практики.

В отчет следует включить все аналитические и справочные сведения, описанные в предыдущем разделе. В обязательном порядке в приложения к отчету необходимо разместить копии документов организации, на основе которых осуществляются расчеты, а также подтверждающие описательную часть отчета.

### **Формы отчетности по практике**

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к научно-педагогическим работникам Института, организующей проведение практики (далее - руководитель практики).

#### **Руководитель практики от института:**

- составляет рабочий график (план) проведения практики;
- разрабатывает индивидуальные задания для обучающихся, выполняемые в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков проведения практики и соответствием ее содержания требованиям, установленным ОПОП ВО;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивает результаты прохождения практики обучающегося.

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

- индивидуальное задание;
- рабочий график (план) проведения практики;
- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики;
- письменный отчет по практике;
- оформленное направление на практику.

#### **Отчет по практике**

Ориентировочный объем отчета составляет 20-25 страниц. В данный объем не входят приложения и список использованных источников. По согласованию с руководителем практики от института объем отчета может быть увеличен.

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

##### **Введение**

- цель, место, дата начала и продолжительность практики;
- перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

##### **Основную часть**

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

##### **Заключение**

- необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;
- дать предложения по совершенствованию и организации работы на практике;
- сделать индивидуальные выводы о практической значимости для себя проведенного вида практики.

Отчет должен быть иллюстрирован таблицами, графиками, схемами, заполненными бланками, рисунками.

Текст отчета оформляется на страницах стандартного листа (формат А4) через полуторный межстрочный интервал. Размер шрифта – 14 (Times New Roman), цвет – черный. Стандартные размеры полей составляют: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 15 мм, нижнее – 20 мм.). Все листы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по порядку от титульного листа до последнего без пропусков и повторений. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер страницы не ставится. Номер страницы указывается без точки непосредственно под текстом, в центре нижнего поля страницы. Последним листом работы нумеруется последний лист списка использованных источников и литературы. По окончании отчет подписывается автором с указанием инициалов и фамилии, а также даты завершения работы над отчетом.

Список использованных источников помещают непосредственно после основного текста перед разделом «Приложения».

Список имеет следующую структуру:

1. Нормативно-правовые акты, использовавшиеся при написании работы.
2. Литература
3. Справочные и информационные издания
4. Адреса Интернет-ресурсов

Литература, справочные и информационные издания указываются в алфавитном порядке. В списке необходимо указывать фамилию и инициалы автора (авторов) источника, его название, место издания, название издательства, год опубликования и количество страниц.

Приложения включают в себя рисунки, графики, диаграммы, иллюстрирующие содержание отчета и пр.

Отчет должен быть четким, убедительным, кратким, логически последовательным. Отчет готовится в течение всей ознакомительной практики. Для его оформления в конце практики отводятся два дня. По ходу изложения материала следует приводить необходимые примеры, таблицы и расчеты. Весь графический и другой дополнительный и достаточно объемный материал (например, инструкции, документы и т.п.) нужно расположить в конце отчета в виде приложений.

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

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 Института. В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики. Характеристику составляет и подписывает руководитель практики от института;
- 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 института.

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

## **9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые в ознакомительной практике**

При организации практики используются следующие образовательные технологии:

- информационно-коммуникационные технологии (у студентов имеется возможность получать консультации руководителя практики непосредственно и посредством электронной почты);
- проектировочные технологии (планирование этапов работы и определение в соответствии с целями и задачами);
- развивающие проблемно-ориентированные технологии (постановка и решение проблемных задач, допускающих различные пути их разработки; «междисциплинарное» обучение, предполагающее при решении профессиональных задач использование знаний из разных научных областей, группируемых в контексте конкретной решаемой задачи; основанное на опыте контекстное обучение, опирающееся на реконструкцию профессионального опыта специалиста базы практики в контексте осуществляемых им направлений деятельности);
- лично ориентированные обучающие технологии (выстраивание для практиканта индивидуальной образовательной траектории на практике с учетом его научных интересов и профессиональных предпочтений; определение студентом путей профессионального самосовершенствования);
- рефлексивные технологии (позволяющие практиканту осуществлять самоанализ научно-практической работы, осмысление достижений и итогов практики).

## **10. Методическое обеспечение самостоятельной работы студентов**

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

Для руководства практикой, назначается руководитель практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу Института.

Руководитель практики от Института:

- разрабатывает индивидуальные задания для выполнения обучающимися в период практики;
- участвует в распределении обучающихся по рабочим местам и видам работ в организации;
- осуществляет контроль соблюдения сроков проведения практики и соответствием ее содержания, установленным образовательной программой требованиям к содержанию соответствующего вида практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий;
- организывает и проводит с обучающимися установочное и отчетные мероприятия по результатам прохождения практики;
- проводит в ходе практики методические занятия для обучающихся;
- своевременно информирует руководство Института о ходе и всех проблемах прохождения обучающимися практики;
- анализирует отчетную документацию обучающихся и оценивает их работу
- проводит промежуточную аттестацию обучающихся по итогам практики в установленном порядке;
- несет ответственность за соблюдение обучающимися правил техники безопасности;
- вносит предложения по совершенствованию процедур проведения практики;
- комплекзует и передает отчетную документацию обучающихся по практике на хранение

в течение установленных сроков не кафедре.

Тема индивидуального задания выбирается руководителем практики с учетом возможностей базы практики, и должна быть внесена в задание на практику и в дневник обучающегося перед началом практики.

Самостоятельная работа в период проведения практики включает:

- консультирование обучающихся руководителями практики с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенного руководителем задания, ознакомление с правилами техники безопасности при работе в организации;
- ознакомление с основной и дополнительной литературой, необходимой для прохождения практики;
- обобщение данных, полученных в результате работы;
- своевременная подготовка отчетной документации по итогам прохождения практики и представление ее руководителю практики;
- успешное прохождение промежуточной аттестации по итогам практики.

### **11. Форма промежуточной аттестации (по итогам ознакомительной практики)**

Формой промежуточной аттестации ознакомительной практики является «зачет с оценкой».

### **12. Оценочные средства (фонд оценочных средств) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по ознакомительной практике**

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП прямо связаны с местом дисциплин и практик в образовательной программе. Каждый этап формирования компетенции, характеризуется определенными знаниями, умениями и навыками и (или) опытом профессиональной деятельности, которые оцениваются в процессе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине (практике) и в процессе государственной итоговой аттестации.

Учебная практика является промежуточным этапом формирования компетенций УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-11; ОПК-1; ОПК-2, которые далее формируются как при изучении дисциплин, так и в период прохождения производственной и преддипломной практики.

Итоговая оценка уровня сформированности компетенций УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-11; ОПК-1; ОПК-2, определяется в период государственной итоговой аттестации.

### **Вопросы к зачету с оценкой**

1. Добавки, применяемые в мясомолочной промышленности
2. Способы расширения ассортимента мясо -молочных перерабатывающих предприятий.
3. Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов
4. Химический состав мяса и его пищевая ценность.
5. Изменения мяса в процессе посола и при копчении
6. Изменения мяса при тепловом воздействии
7. Как соблюдается экологичность производства на предприятии.
8. Как соблюдаются санитарно-эпидемиологические нормы на предприятии.
9. Перечень нормативных документов, используемых при производстве всех видов продукции заданного производства.
10. Основные требования охраны труда на производстве
11. Добавки, применяемые в мясомолочной промышленности
12. Способы расширения ассортимента мясо -молочных перерабатывающих предприятий
13. Применение растительных ингредиентов при производстве колбасных изделий
14. Микробиологические критерии качества и безопасности пищевых продуктов



15. Химический состав мяса и его пищевая ценность.
  16. Изменения мяса в процессе посола и при копчении
  17. Изменения мяса при тепловом воздействии.
  18. Состав, свойства мяса и мясных продуктов.
19. Способы увеличения сроков хранения мясных и молочных продуктов
20. Технологическая схема производства пельменей
21. Технологическая схема производства варенных колбас
22. Технологическая схема производства окороков
23. Технологическая схема производства сырокопченых колбас
  24. Технологическая схема производства зельцев и т.д.
  25. Химический состав молока и молочных продуктов, пищевая ценность.
26. Технологическая схема производства молока пастеризованного.
  27. Технологическая схема производства сыров мягких.
  28. Технологическая схема производства сыров твердых.
29. Технологическая схема производства сыров плавленых.
30. Технологическая схема производства кисломолочных продуктов.
31. Опишите технологическую схему производства профилирующего мясного (молочного) продукта на предприятии.
32. Какие вспомогательные материалы используются при производстве колбас?
  33. Какое основное сырье используется для производства изделий консервов?.
  34. Как соблюдается экологичность производства на предприятии.
  35. Перечислите производственное оборудование предприятия.
  36. Какое сырье перерабатывается, и какая продукция выпускается каждым из цехов мясожирового или колбасного производства.
  37. Назовите перечень и назначение вспомогательных цехов, и их характеристику для данного предприятия.
  38. Как организована санитарная обработка оборудования, производственных помещений цеха или участка.
39. Назовите перечень нормативных документов, используемых при производстве всех видов продукции заданного производства;
40. Назовите перечень и характеристику основного сырья, применяемого для изготовления продукции.
41. Ассортимент готовой продукции, способы его формирования
42. Назовите перечень и характеристику вспомогательного сырья и материалов, применяемых для изготовления продукции.
  43. Какая документация используется на предприятии.
  44. Какие очистные сооружения применяются на предприятии.
  45. Как соблюдаются санитарно-эпидемиологические нормы на предприятии.
  46. Какое сырье перерабатывается, и какая продукция выпускается каждым из цехов мясожирового или колбасного производства
  47. Перечень и назначение вспомогательных цехов, и их характеристику для данного предприятия
  48. Как организована санитарная обработка оборудования, производственных помещений цеха или участка.
  49. Назовите перечень нормативных документов, используемых при производстве всех видов продукции заданного производства;
  50. Упаковочные материалы для молочных продуктов.
  51. Упаковочные материалы для мясных продуктов.

## Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых при прохождении ознакомительной 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 института. В ходе защиты оцениваются:

- 1) выполнение индивидуального задания;
- 2) характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики;
- 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.

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 ознакомительной практики.

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

<b>Уровень сформированности компетенций</b>			
<b>«недостаточный»</b>	<b>«пороговый»</b>	<b>«продвинутый»</b>	<b>«высокий»</b>
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
<b>Описание критериев оценивания</b>			
– выполнено <b>менее 60%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; – не подготовлен отчет по практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой;	– выполнено <b>60%-69%</b> заданий предусмотренных в индивидуальном задании на практику; – структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой; – обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при	– выполнено <b>70–89%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов; – структура отчета соответствует рекомендуемой;	– выполнено <b>90–100%</b> заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на практику; – структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате

<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>ответах на вопросы руководителя практики, 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 процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики</p>	<p>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;</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.</p>
<b>Оценка «неудовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «хорошо»</b>	<b>«зачтено» с оценкой «отлично»</b>

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

<b>оценка</b>	<b>Показатели и критерии оценки практических заданий</b>
<b>«отлично»</b>	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
<b>«хорошо»</b>	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
<b>«удовлетворительно»</b>	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
<b>«неудовлетворительно»</b>	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

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

№ п/п	Наименование разделов (этапов) практики	Формируемые компетенции
<b>1.</b>	<b>Подготовительный этап</b>	
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	УК-1; УК-2; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-11; ОПК-1; ОПК-2
<b>2.</b>	<b>Основной (рабочий) этап</b>	
2.1	Пройти инструктаж и ознакомиться с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.	УК-7; УК-11;
2.2	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	ОПК-1; ОПК-2
2.3	Задание 2. Изучить организационную структуру исследуемого предприятия. Провести анализ организационной структуры управления. Определить организационную форму, соответствие ее целям и задачам предприятия. В отчете по практике указать состав подразделений, их функции, соподчиненность, взаимодействие, отразить общие принципы управления конкретного предприятия, специфику отрасли, в которой функционирует предприятие	ОПК-1; ОПК-2
<b>3.</b>	<b>Подготовка и защита отчета по практике</b>	УК-1; УК-2; УК-4

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

#### *Основная литература:*

1. Комлацкий В. И., Хорошайло Т. А. Технология предприятий по переработке животноводческой продукции [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 216 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152603>.
2. Мишанин Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья [Электронный ресурс]:. - Санкт- Петербург: Лань, 2020. - 720 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/139248>.
3. Бурова Т. Е. Введение в профессиональную деятельность. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 160 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/108329>

#### *Дополнительная литература:*

1. Кузнецов А. Ф., Стекольников А. А., Алемайкин И. Д., Батраков А. Я., Белова Л. М., Белопольский А. Е., Гаврилова Н. А., Данко Ю. Ю., Донская Т. К., Ещенко И. Д., Конопатов Ю. В., Кудряшов А. А., Кузьмин В. А., Лунегова И. В., Нечаев А. Ю., Племяшов К. В., Рожков К. А., Скопичев В. Г., Смирнов А. В. Крупный рогатый скот: содержание, кормление, болезни: диагностика и лечение [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 752 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/153699>.

2. Мезенова О. Я. Биотехнология рационального использования гидробионтов [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 416 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=13096](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=13096).
3. Лебедев Е. Я., Катмаков П. С., Бушов А. В., Гавриленко В. П. Биотехнология в животноводстве [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 160 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/140754>.
4. Трухачев В. И., Капустин И. В., Злыднев Н. З., Капустина Е. И. Молоко: состояние и проблемы производства [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 300 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103080>
4. Саша Ч. Мясо [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2013. - 1 с. – Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=14741](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=14741)
5. Хромова Л. Г., Востроилов А. В., Байлова Н. В. Молочное дело [Электронный ресурс]:учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 332 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129234>.
6. Туников Г. М., Быстрова И. Ю. Биологические основы продуктивности крупного рогатого скота [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2018. - 336 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102243>.
7. Забодалова Л. А., Евстигнеева Т. Н. Технология цельномолочных продуктов и мороженого [Электронный ресурс]:учебное пособие для во. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 352 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/143133>

#### ***Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы***

1. Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>
2. Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система "Znaniium.com". Режим доступа: <https://znaniium.com/>
4. ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ»
5. Сайт Министерства науки и высшего образования
6. Российская государственная библиотека
7. Федеральная служба государственной статистики
8. Университетская информационная система "РОССИЯ"
9. Справочно-правовая система "Гарант"
10. Российский портал открытого образования
11. Официальный интернет-портал правовой информации
12. Национальный цифровой ресурс "РУКОНТ"
13. Сайт национального открытого университета "ИНТУИТ"
14. Сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
15. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU"
16. Единое окно доступа к образовательным ресурсам
17. Scirus - система поиска научной информации
18. "Электронная библиотека учебников"

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

Учебная (ознакомительная) практика проводится на базе предприятий:

1. ООО РКЗ ТАВР.
2. ООО «ДОНМЯСОПРОДУКТ».
3. ООО «ГРАНТМИТ».

4. ООО «ЦАРИЦЫНО-ДОН».
5. ООО «ТД ИНДОЛИНА».
6. ООО "МАКСИМУС ДЕВЕЛОПМЕНТ ЭНД КОНТРАКШН (МДК)".
7. ТД ЭкспортДон.

**Перечень информационных технологий, используемых при проведении производственной практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

**Программное обеспечение:**

Microsoft Windows 7 (№ 61273596)

Microsoft Office 2013 (№ 61273596)

Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)

MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

### **15. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями**

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 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.

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	Программа Ознакомительной практики рассмотрена и утверждена решением кафедры «Индустрии питания и товарной экспертизы» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047	Протокол заседания кафедры № 11 «25» мая 2021	«25» мая 2021