Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова»

УТВЕРЖДАЮ
проректор
по учебной работе
_____ А.М. Дигурова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности»

Направление подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная

Владикавказ 2017

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 N 199, учебным планом бакалавра по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 27.04.2017 г., протокол № 11.

Составитель: к.б.н., доцент Симеониди Д.Д

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания
(протокол № 8 от «19» июня 2017 г.)

Заведующий кафедрой _____Ибрагимова З.Р.

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии
(протокол № 10 от «30» июня 2017 г.)

Председатель_____Агаева Ф.А.

1. Трудоемкость практики

В соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком учебного процесса по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, проводится в конце первого и второго курсов во втором и четвертом семестрах.

Общая трудоемкость учебной практики составляет 8 зачетных единиц (288 часов), продолжительность 5 1/3 недель.

1 курс, 2 семестр

Общая трудоёмкость учебной практики 4 зачетные единицы (144 часа), продолжительность 2 2/3 недели.

2 курс, 4 семестр

Общая трудоёмкость учебной практики 4 зачетные единицы (144 часа), продолжительность 2 2/3 недели

2. Цели и задачи практики

Целями практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) являются:

- углубление и закрепление на практике в производственных условиях знаний, полученных в высшем учебном заведении при изучении теоретических дисциплин;
- знакомство с основными и вспомогательными производствами предприятия;
- приобретением практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства, а также формирование у бакалавров общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающихся и овладение умениями и навыками самостоятельной профессиональной деятельности.

Задачами практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности являются:

- ознакомление с производственной структурой предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, сырьем, вспомогательными материалами и тарой;
- изучение системы материально-технического снабжения предприятия, правила техники безопасности на рабочем месте, организацию охраны окружающей среды;
- ознакомление с производственными предприятиями и работой отдельных производственных цехов, структурой предприятия и приобретение первичных навыков в технологии переработки;
– изучение организационно-производственной структуры предприятия, системы материально-технического снабжения;
– ознакомление с ассортиментом выпускаемой предприятием продукции и нормативно технической документацией, на основании, которой выпускается продукция;
– составление отчета по выполненному заданию.

3. Место практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности в структуре ОПОП ВО

Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности относится к вариативной части Блока 2.В «Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)» основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

Практика проводится в форме получения первичных профессиональных умений и навыков с целью их углубления, а также закрепления теоретических знаний, полученных при изучении учебных дисциплин в 1-4 семестрах.

Освоение учебной практики базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися после освоения дисциплин «Основы общей и неорганической химии» (ПК-4; ПК-26), «Органическая химия» (ОК-7; ПК-26), «Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности» (ОК-4; ПК-8; ПК-17), «Введение в технологию продуктов животного происхождения» (ОПК-1; ПК-12), «Безопасность жизнедеятельности» (ОК-9; ПК-2; ПК-21), «Реология» (ОПК-3; ПК-5), «Биологическая безопасность пищевых систем» (ОПК-2; ПК-1; ПК-9).

Для успешного прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, студент должен***:***

знать:

- основы правовых знаний в профессиональной деятельности (ОК-4);
- основы профессиональной деятельности (ОК-7);
- правила и основные методы защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
- основы информационно-коммуникационных технологий требования информационной безопасности основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-1);
- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания (ОПК-2);
- химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ОПК-3);
- нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции (ПК-1);
- элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло- и, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);
- виды нормативной и технической документации, технических регламентов (ПК-8);
- медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов из них (ПК-9);
- область и объекты профессиональной деятельности (ПК-12);
- организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам; процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
- основные методы и технические средства в области исследования состава и свойств сырья, технологических полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов и использовать результаты в профессиональной деятельности (ПК-26);

уметь:

- использовать основы правовых знаний в профессиональной деятельности (ОК-4);
- самостоятельно получать знания (ОК-7);
- пользоваться методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);
- основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-1);

- использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ОПК-2);

- решать профессиональные задачи на основе информационной и библиографической культуры (ОПК-3);

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения (ПК-1);

- эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ПК-2);

- применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);

- разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);

- использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки сырья животного происхождения в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей (ПК-9);

- выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

- организовывать и вести практическую деятельность, применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества (ПК-26);

владеть:

- навыками использования правовых знаний в профессиональной деятельности (ОК-4);

- способностью к самостоятельному образованию (ОК-7);

- правилами и методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);

- навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ОПК-1);

- навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ОПК-2);

- навыками проведения контроля качества готовой продукции (ОПК-3);

- навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе (ПК-1);

- навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);

- метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);

- навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения (ПК-5);

- навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов (ПК-8);

- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья животного происхождения и продуктов из них (ПК-9);

- навыками работы по рабочим профессиям (ПК-12);

- навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);

- мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);

- методами исследования продуктов с заранее заданными составом и свойствами (ПК-26).

Знания, полученные при прохождении учебной практики, будут необходимы для прохождения последующих видов практики: «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)», «Преддипломная практика», а также при усвоении последующих дисциплин, таких как «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология рыбы и рыбных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов», «Товарная экспертиза продуктов животного происхождения», «Техно-химический контроль на предприятиях отрасли (продуктов животного происхождения)», «Производственный учет и документооборот в отрасли (продуктов животного происхождения)».

4. Требования к результатам прохождения практики (компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики)

Процесс прохождения Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности направлен на формирование следующих компетенций:

Коды компетенций	Содержание компетенций
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
ОПК-1	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК-2	способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП

Коды компетенций ОПОП	Планируемые результаты обучения, соответствующие формируемым компетенциям ОПОП		
	знать	**уметь**	**владеть**
ОК-5	литературу в области профессиональной деятельности с целью поиска информации, вести диалоги в ситуациях профессионального	провести анализ структуры текстов, используемых в технологической деятельности	навыками составления технологической цепочки обработки документированной информации; владеть навыками публичного

	общения, вести деловую переписку, составлять резюме, рефераты и аннотации, активно использовать различные формы устной и письменной речи		выступления; демонстрировать навыки работы с правовыми актами, навыки документационного обеспечения в технологической деятельности
ОК-6	сущность и значение изучаемой дисциплины; объект, предмет, основные функции, методы, категории педагогики и психологии; основные направления развития педагогических парадигм и психологических теорий; современные теории воспитания и обучения; сущность модернизации российской системы образования; роль и значение общения в организации успешных совместных действий; стремится реализовать возможности коммуникативных связей для решения профессиональных задач	осуществлять теоретическое моделирование психолого-педагогических процессов и явлений; выявлять и анализировать качественные и количественные характеристики психолого-педагогических процессов, определять тенденции их развития; анализировать реальные психолого-педагогические ситуации; диагностировать индивидуально-психологические и личностные особенности людей, стилей их познавательной и профессиональной деятельности	информационной компетентностью (самостоятельно работать с различными информационными источниками), классифицировать, анализировать, синтезировать и оценивать значимость информации; технологиями проектирования и организации образовательной среды; технологией решения психолого-педагогических задач и анализа ситуаций
ОК-7	принципы и технологии, методы и средства самоорганизации и самообразования; основы и структуру самостоятельной работы, принципы конспектирования устных сообщений, владеть культурой мышления способностью к обобщению, анализу, восприятию информации; разновидности методов публикации письменных документов,	самостоятельно организовывать свою деятельность, заниматься самообразованием; понимать основы и структуру самостоятельной работы, конспектировать устные сообщения, абстрактно мыслить, обобщать, анализировать,	способностью к самоорганизации и самообразованию; основами и структурой самостоятельной работы, навыками конспектирования устных сообщений, культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации; разновидностями методов публикации письменных документов, организацией

	организацию справочно-информационной деятельности, логически строить письменную и устную речь; правила написания рефератов, а также публичного чтения доклада; инструментарий обеспечения высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности; методы повышения значимости своей будущей профессии	воспринимать информацию; использовать в своей деятельности разновидности методов публикации письменных документов; организовывать справочно-информационную деятельность, логически строить письменную и устную речь; применять правила написания рефератов, а также публичного чтения доклада; использовать инструментарий обеспечения высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности; применять методы повышения значимости своей будущей профессии	справочно-информационной деятельности, логическим построением письменной и устной речи; правилами написания рефератов, а также публичного чтения доклада; инструментарием обеспечения высокой мотивации к выполнению профессиональной деятельности; навыками повышения значимости своей будущей профессии
ОПК-1	о закономерностях развития пищевых технологиях; структуру локальных и глобальных компьютерных сетей; основные требования информационной безопасности; общие характеристики процессов сбора, передачи и обработки информации; современное состояние и тенденции развития пищевой промышленности	применять информационный аппарат для решения практических задач профессиональной деятельности; использовать компьютерные технологии для планирования, организации и проведения работ; понимать и решать профессиональные задачи в области управления научно-исследовательской и производственной деятельностью в соответствии с профилем	основными методами теоретического и экспериментального исследования; навыками применения стандартных программных средств; навыками работы на ЭВМ с графическими пакетами для получения конструкторских, технологических и других документов; навыками работы со средствами измерений и устройствами их сопряжения с компьютером как средством обработки и управления информацией

		подготовки	
ПК-1	нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения	навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе
ПК-2	элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло- и, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия

При проведении практики обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, проведение практики в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Место и сроки проведения практики

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности бакалавра по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения является стационарной и проводится непрерывно на: мясокомбинатах, мясоконсервных комбинатах, агропромышленных комплексах, птицекомбинатах, птицефабриках, колбасных мини - цехах, цехах по производству полуфабрикатов, молочных предприятиях, на базе кафедр, в лабораториях, дисплейных классах факультета химии, биологии и биотехнологии Северо-Осетинского государственного университета.

Практика проводится в конце первого и второго курсов, во втором и четвертом семестрах.

5.1. Сведения о базах практик

№ п/п	*Наименование организации/учреждения/предприятия*	*Реквизиты договора*	*Срок действия договора*
1.	ИП Дюбуа Дмитрий Петрович (Центр гармоничного развития «Пора»)	01.06.2016	5 лет
2.	ИП Засеев Алан Алексеевич	20.04.2018	6 месяцев
3.	ИП Засеев Алан Алексеевич	03.09.2018	5 лет

6. Структура и содержание практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности проводится в форме учебной практики. Способ проведения учебной практики – стационарная, выездная.

Стационарная практика проводится в структурных подразделениях образовательной организации высшего образования или на предприятиях (в учреждениях, организациях), расположенных на территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация высшего образования.

Выездная практика проводится на предприятиях (в учреждениях, организациях), расположенных вне территории населенного пункта, в котором расположена образовательная организация высшего образования.

Общая трудоемкость учебной практики составляет 8 зачетных единиц (288 часов), продолжительность 5 1/3 недель.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Вид учебной работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
1 курс, 2 семестр Общая трудоёмкость учебной практики 4 зачетные единицы (144 часа), продолжительность 2 2/3 недели			
1.	Подготовительный этап	Ознакомительная лекция «Введение в специальность» - 4 часа	Запись в дневнике практики Собеседование
		Ознакомительная лекция – «Принципы государственного и общественного контроля за соблюдением законодательства о труде, организация службы безопасности жизнедеятельности и ее задачи» - 4 часа	Запись в дневнике практики Коллоквиум
		Ознакомительная лекция «Информационные технологии в профессиональной деятельности» - 4 часа	Запись в дневнике практики Собеседование
2.	Экспериментальный этап	Ознакомление с предприятиями мясной и молочной отрасли: общая характеристика предприятий (история развития, структура, программа производственной деятельности, организация сбыта готовой продукции, перспективные направления развития) - 60 часов	Запись в дневнике практики Защита выполненного задания
		Изучение основного ассортимента выпускаемой продукции, организационной деятельности предприятия направленной на выпуск готовой продукции - 30 часов	Запись в дневнике практики Защита выполненного задания
3.	Обработка и анализ полученной информации	Информационный поиск по заданной теме - 10 часов	Статья
4.	Подготовка отчета по практике	Самостоятельная работа студента по подготовке отчета по практике - 20 часов	Отчет по практике

5.	Отчетный	Сдача отчета по практике на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике - 12 часов	Зачет с оценкой
2 курс, 4 семестр Общая трудоёмкость учебной практики 4 зачетные единицы (144 часа), продолжительность 2 2/3 недели			
1.	Подготовительный этап	Ознакомительная лекция «Инструктаж по технике безопасности» - 4 часа	Запись в дневнике практики Собеседование
		Ознакомительная лекция – «Область профессиональной деятельности инженера-технолога» - 8 часов	Запись в дневнике Коллоквиум
2	Экспериментальный этап	Изучение технологии мясной и молочной отрасли: основные принципы переработки сырья животного, растительного, микробиологического происхождения, технология комбинированных, лечебно-профилактических мясопродуктов на основе биоконверсии растительного и животного сырья - 60 часов	Запись в дневнике практики Защита выполненного задания
		Изучение безопасности продуктов питания, систем управления технологическими процессами - 30 часов	Запись в дневнике практики Защита выполненного задания
3.	Обработка и анализ полученной информации	Информационный поиск по заданной теме - 10 часов	Научная статья
4.	Подготовка отчета по практике	Самостоятельная работа студента по подготовке отчета по практике - 20 часов	Отчет по практике
5.	Отчетный	Сдача отчета по практике на кафедру, устранение замечаний руководителя практики, защита отчета по практике - 12 часов	Зачет с оценкой

Руководство практикой, обязанности студентов

Руководство практикой в соответствии с приказом ректора ФГБОУ ВО «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» осуществляется преподавателями кафедры товароведения и технологии продуктов питания, которые организуют и контролируют ход практики по месту ее прохождения. Каждому студенту направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения назначается руководитель практики от университета. Распределение студентов по базам практики, назначение руководителей и дежурного преподавателя оформляется приказом по университету. На период практики на предприятии также назначается руководитель практики от предприятия.

Руководитель от университета:

- выдает студенту задания на практику и дает необходимые пояснения перед практикой;
- решает текущие вопросы;
- осуществляет контроль за соблюдением сроков практики и ее содержанием;
- проверяет отчеты и консультирует студентов по вопросу их доработки;
- принимает защиту отчетов;

- оценивает результаты выполнения студентом программы практики, выставляет оценку за практику.

Руководитель практики от предприятия:

- знакомится с программой практики;
- организует экскурсии студентов на предприятии;
- помогает студентам скорректировать календарный план прохождения практики; проводит консультации;
- оказывает помощь практикантам в получении нормативной документации, материалов для подготовки отчетов; контролирует продолжительность рабочего дня работающих на рабочих местах студентов на соответствие ТК РФ;
- проверяет и подписывает отчеты с выставлением оценки; записывает в дневник отзыв о работе практикантов.

Студент:

- присутствует на собрании по практике;
- оформляет санитарную книжку, если это требует предприятие;
- вовремя прибывает на предприятие и убывает с него в соответствии со сроками конкретной практики;
- работает на рабочем месте, если это оговорено с предприятием;
- соблюдает производственную дисциплину;
- выполняет программу практики, составляет отчет, сдает его в назначенные сроки с оформленными документами, защищает отчет.

Для всех видов практики проводятся общие организационные мероприятия. Студенты направляются на предприятие для прохождения практики либо индивидуально, либо в составе группы. В последнем случае для улучшения организации практики назначается староста группы, который обязан:

- представить в отдел кадров предприятия направление с общим списком студентов, проходящих практику на данном предприятии;
- уведомить руководителя практики от кафедры о прибытии студентов на предприятие.

В период прохождения практики студент имеет право:

- получить в соответствии с программой место практики, обеспечивающее необходимую эффективность ее прохождения;
- собирать материалы для отчета и выполнения выпускной квалификационной работы;
- пользоваться имеющейся на предприятии литературой, технической и нормативной документацией.

Использование материалов, представляющих коммерческую тайну, допускается только по согласованию с руководством предприятия, где студент проходит технологическую практику. Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться действующим на предприятие правилам внутреннего распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- приобрести профессиональные навыки работы в должности рабочего, лаборанта или мастера;
- участвовать в научно-исследовательской работе по заданию кафедры;
- активно участвовать в общественной жизни коллектива предприятия;
- собрать материал для отчета в строгом соответствии с программой практики;
- написать отчет и подписать его у руководителя практики от предприятия;
- защитить отчет в назначенный срок комиссии по приему отчета по практике в вузе.

Перед практикой преподаватель, ответственный за организацию практики на кафедре, проводит организационное собрание, на котором:

- выдает программу практики;
- дает разъяснения по всем вопросам организации и проведения практики.

Дневник является единым для всех видов практики документом и ведется каждым студентом. В нем указываются базы и сроки практики, руководители практики, задания на каждую практику, делаются необходимые записи во время практики и после нее. Дневник подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия. Задание по практике выдается студенту и является отчетным документом. В задании указываются место практики и ее сроки, фамилии студентов. Задание заверяется печатью университета и предприятия, сдается студентом после практики вместе с другими документами руководителю практики от университета.

6.1. Планируемые образовательные результаты практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

№ п/п	Наименование раздела (этапа) практики	Коды формируемых компетенций	Планируемый результат обучения /Индикаторы сформированности компетенции
1.	Подготовительный этап	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ПК-1; ПК-2	- знает русский и английский (иностранный) языки для решения задач в профессиональной деятельности; - знает правила работы в коллективе; - знает основы профессиональной деятельности; - знает основы информационно-коммуникационных технологий требования информационной безопасности основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности; - знает нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе процедуру контроля качества готовой продукции; - знает элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло- и, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия.
2	Исследовательский этап	ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-1; ПК-1; ПК-2	- использует знания по русскому и иностранному языку при решении задач в профессиональной деятельности; - владеет способностью работы в коллективе; - владеет способностью к самостоятельному образованию; - использует основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности; - умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения; - умеет эксплуатировать технологическое

			оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях.
3	Заключительный этап, отчетный этап	ОК-5; ОПК-1; ПК-1; ПК-2	- владеет русским и иностранным языком при решении задач межличностного и межкультурного взаимодействия и профессиональной деятельности; - владеет навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности; - навыками использования нормативной и технической документации, регламентами и правилами в производственном процессе; - навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия.

7. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата) реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм освоения образовательной программы с целью формирования и развития профессиональной компетентности обучающихся.

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся, при организации и прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности используются следующие современные образовательные технологии, в т. ч. инновационные:

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

– 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);

– личностно ориентированные обучающие технологии (выстраивание для практиканта индивидуальной образовательной траектории на практике с учетом его научных интересов и профессиональных предпочтений; определение студентом путей профессионального самосовершенствования);

- компьютерные технологии (необходимы практиканту для сбора, обработки и хранения информации, полученной во время прохождения практики);

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

- мультимедийные технологии (используемые практикантом для демонстрации наглядного материала и доклада во время защиты отчета по практике);

- научно-исследовательские (сбор, обработка и анализ фактического технического и литературного материала и информации).

8. Учебно-методическое обеспечение организации и проведения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Самостоятельная работа студентов является одной из важнейших составляющих образовательного процесса. Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является комплексный подход, направленный на формирование навыков репродуктивной и творческой деятельности студента в аудитории, на производстве, при внеаудиторных контактах с преподавателем, при домашней подготовке.

Во время вводной лекции студенты должны вести конспекты; форма записи конспектов – по усмотрению каждого студента, но в них в обязательном порядке должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекции, логика доказательства.

Самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время начинается с редактирования отчета. Затем следует изучение рекомендованной преподавателем основной и дополнительной литературы, которая, с одной стороны, позволит дополнить конспекты новыми сведениями, а с другой стороны, является важным моментом в подготовке к защите отчета по практике.

Студенты должны своевременно выполнять все задания, предложенные руководителем практики. Результаты выполненных заданий для самостоятельной работы оформляются в печатном (в исключительных случаях – рукописном) виде.

Методические указания к составлению отчета о прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

По результатам защиты отчета по практике руководитель определяет степень выполнения индивидуального задания студентом и достижения планируемых результатов практики.

В ходе практики студент составляет итоговый письменный отчет.

Цель отчета - показать степень полноты выполнения студентом программы и задания практики по получению первичных профессиональных умений и навыков. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями задания, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Отчетные материалы включают в себя:

- дневник прохождения практики;

- письменный отчет, содержащий анализ условий прохождения практики с выводами и предложениями, заверенный подписью руководителя и печатью профильной организации;

- характеристику, подписанную общим или непосредственным руководителем практики, заверенную печатью профильной организации.

В дневнике отражается работа, выполняемая студентом в определенные даты производственной практики. Записи в дневнике должны содержать краткое описание выполненной работы. Дневник проверяется и подписываются руководителями практики от профильной организации, заверяется печатью.

Формой отчетности по научно-исследовательской работе является отчет по практике. Письменный отчет выполняется в соответствии с индивидуальным заданием руководителя практики. Цель отчета - показать степень полноты выполнения студентом программы и задания практики. В отчете отражаются итоги деятельности студента во время прохождения практики в соответствии с разделами и позициями задания, соответствующие расчеты, анализ, обоснования, выводы и предложения.

Отчет по практике выполняется в соответствии с требованиями методических указаний по оформлению учебных текстовых работ. Текст отчета должен быть набран на компьютере шрифтом Times New Roman размером 14 пт при оформлении текста с использованием текстового редактора Microsoft Word на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297мм) через полтора межстрочных интервала.

Шрифт, используемый в иллюстративном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.), при необходимости может быть меньше основного, но не менее 10 пт.

Поля страницы должны быть следующие:

- левое поле - 30 мм;
- правое поле -10 мм;
- верхнее поле - 20 мм;
- нижнее поле - 20 мм.

Каждый абзац должен начинаться с красной строки. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту (1,25 см). Текст выравнивается по ширине.

Каждый вопрос освещается по возможности кратко, но в полном объеме. В необходимых случаях в отчете приводятся схемы, графики, диаграммы и рисунки, примеры расчетов. Примерный объем отчета о прохождении производственной практики должен составлять не меньше 10-15 печатных страниц.

Те материалы, которые не обсуждаются в тексте отчета по практике, должны быть помещены в приложение к тексту.

Структура отчета по практике и последовательность изложения разделов и вопросов должна соответствовать индивидуальному заданию на практику.

Структура отчета:

- содержание;
- введение;
- основная часть:

1. Анализ литературных источников по теме исследования;
2. Результаты исследования;

- заключение;
- список использованных источников;
- приложение в виде отдельных документов, расчетов и т.п.

К отчету подшивается (после титульного листа):

- индивидуальное задание, подписанное руководителем практики от университета, студентом;

Все страницы должны быть пронумерованы. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер страницы не проставляется и оформляется по установленной форме (приложение Б).

Номера страниц проставляются в правом верхнем углу арабскими цифрами. При оформлении отчета следует соблюдать следующие правила. После заголовка точка не ставится, подчеркивать заголовки не следует. Номер соответствующего раздела или подраздела ставится в начале заголовка, номер пункта – в начале первой строки абзаца, которым начинается соответствующий пункт.

Таблицы и рисунки должны нумероваться в пределах раздела. Над соответствующей таблицей помещается надпись «Таблица» с указанием номера и каждая таблица должна иметь содержательный заголовок. Каждый рисунок должен иметь содержательную подпись, которая записывается под рисунком в одну строку с номером.

В список литературы в алфавитном порядке включают все использованные источники. Количество источников должно быть не меньше 5. Законченный и полностью оформленный отчет по практике студент бакалавриата представляет на проверку руководителю практики от университета.

Примерная структура отчета по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (1 курс)

Отчет представляет собой пояснительную записку, состоящую из следующих разделов:

ВВЕДЕНИЕ

1. Краткая историческая справка о промышленном предприятии, возможные перспективы развития.

2. Структура предприятия, с указанием назначения отделов, цехов, лабораторий, служб.

3. Краткая характеристика ассортимента выпускаемой продукции.

4. Безопасность жизнедеятельности, охрана труда и производственная санитария.

5. Индивидуальное задание.

Выводы по материалам учебной практики.

Список использованной литературы

Приложения

Введение включает в себя цель и задачи практики, точное наименование и производственный профиль предприятия, краткую географическую характеристику района расположения и его роль в обеспечении пищевой продукцией населения.

1. Краткая историческая справка о промышленном предприятии, возможные перспективы развития. Студент должен описать историю развития предприятия, его боевые и трудовые традиции, познакомиться с передовиками производства и перспективными направлениями деятельности предприятия.

2. Структура предприятия, с указанием назначения отделов, цехов, лабораторий, служб. Содержит перечень основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, и их характеристике для данного предприятия (названия и особенности цехов, обеспечивающих предприятие холодом, водой, паром, электроэнергией, осуществляющих очистку сточных вод и т.д.); схему управления предприятием и соподчиненность основных и вспомогательных отделов и служб; особенности схемы управления на данном предприятии; их взаимосвязь с организационным типом предприятия.

3. Краткая характеристика ассортимента выпускаемой продукции. Указать ассортимент и количестве выпускаемой продукции по предприятию в целом. При прохождении практики на мясокомбинате в этой части отчета необходимо кратко указать, какое сырье перерабатывается, и какая продукция выпускается каждым из цехов мясоперерабатывающего производства. Показать знания группового ассортимента работы предприятия, дать сравнительный анализ трудоёмкости выпуска одинакового ассортимента готовой продукции на малых фабриках (модулях) или заводах, оценить долю выпуска продукции по группам, обосновать выбранный вид (ассортимент) готовой продукции.

4. Безопасность жизнедеятельности, охрана труда и производственная санитария - включает в себя изучение вопросов охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности. При прохождении производственной практики студентам необходимо дать характеристику опасности для работающих на этих участках и выполнить анализ всех служб по обеспечению безопасности жизнедеятельности.

5. Индивидуальное задание. Технологический регламент производства одного из видов продукции (требования к сырью и готовой продукции, рецептура, описание основных технологических стадий производства и способов утилизации отходов).

Выводы. Содержат заключение о достижении цели производственной практики и выполнении поставленных задач, а также предложения по усовершенствованию организации и программы практики.

Примерная структура отчета по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (2 курс)

ВВЕДЕНИЕ

1. Перспективы развития предприятия и направления совершенствования производства.

2. Технология и ее подробное описание по стадиям. Физико-химические, структурно-механические процессы, использованные в производстве (нормативная документация).

3. Характеристики исходного сырья и готовой продукции. Нормативные документы.

4. Общая характеристика технологического оборудования. Средства автоматизации и механизации.

5. Аппаратурное оформление производства.

6. Контроль качества по стадиям технологического процесса (точки контроля).

ВЫВОДЫ

Список использованной литературы

ПРИЛОЖЕНИЯ (чертеж технологической схемы, экономическая информация).

9. Оценочные средства по итогам прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Контроль осуществляется преподавателем, ведущим практику по получению первичных профессиональных умений и навыков, в соответствии с планом практики.

Основанием для допуска к промежуточной аттестации по практике и ее зачета служит наличие:

- дневника по практике (Приложение А);
- отчета по практике (Приложение Б);
- положительного отзыва руководителя от кафедры Университета

Промежуточная аттестация во 2 и 4 семестрах – дифференцированный зачет, который выставляется по итогам защиты отчета по практике.

Промежуточная аттестация по практике приравнивается к промежуточной аттестации по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время при наличии заверенной у декана объяснительной записки с указанием причины невыполнения программы практики и документа, подтверждающего уважительную причину.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из Университета, как имеющие академическую задолженность в порядке, предусмотренном Уставом Университета.

В качестве оценочных средств при проведении промежуточной аттестации и контроля самостоятельной работы по практике используются:

- индивидуальное задание руководителя практики;
- рабочий график (план) проведения практики;
- характеристика с места практики;
- отчетные материалы по практике;
- собеседование и консультации с руководителем практики.

Руководитель практики от Университета проводит аттестацию по практике. В проведении аттестации могут принимать участие руководители практики от организаций, где обучающиеся проходили практику, представители иных организаций-работодателей. Аттестация по практике может проходить индивидуально или коллективно с участием обучающихся одной или нескольких учебных групп в форме коллективного обсуждения результатов, полученных на практике, индивидуально или в малых группах.

Конкретные формы проведения аттестации определяются руководителем практики (руководителями практики) и заблаговременно доводятся до сведения обучающихся.

Форма текущего контроля

- общение руководителя практики студентов от кафедры с руководителем практики по месту прохождения практики студентов через электронные средства связи;

- общение со студентами, проходящими практику, по вопросам практики через электронные средства связи, либо лично.

Итогом завершения практики является дифференцированный зачет, который проводится на факультете химии, биологии и биотехнологии СОГУ. Практика оцениваются как самостоятельная дисциплина, максимальный бал по которой составляет 100 баллов. За практику выставляется оценка по пятибалльной шкале. Результаты прохождения практики определяются путем проведения промежуточной аттестации с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно «неудовлетворительно» в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов СОГУ:

100 – 86 баллов – оценка «отлично»;

85 – 71 балл - оценка «хорошо»;

70 – 56 балл – оценка «удовлетворительно»;

менее 56 баллов – «неудовлетворительно».

Критерии оценки результатов прохождения и защиты практики:

№	Критерии оценки	баллы
1	Уровень теоретической подготовки	15
2	Уровень выполнения программы практики	15
3	Уровень выполнения индивидуального задания	20
4	Наличие в отчете анализа и самостоятельных выводов	20
5	Качество оформления отчетной документации	10
6	Уровень самостоятельности и инициативности	15
7	Умение работать с источниками информации	5
	Итого	**100**

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

- объем выполнения индивидуального задания;

- характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики (характеристику составляет и подписывает руководитель практики от профильной организации);

- отчёт о прохождении практики;

- 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.

Критерии оценивания уровня освоения компетенций

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

	сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	практики; – в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
Оценка «неудовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «удовлетворительно»	«зачтено» с оценкой «хорошо»	«зачтено» с оценкой «отлично»

По итогам практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности студент составляет письменный отчёт, соответствующий требованиям, установленным настоящей рабочей программой.

Перечень типовых вопросов для подготовки к защите отчета по практике по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Вопросы для самостоятельной работы

1. Изучите основные принципы переработки животного и растительного сырья.
2. Изучите технологию комбинированных, лечебно-профилактических мясопродуктов.
3. Изучите санитарные правила для перерабатывающих предприятий животного происхождения.
4. Изучите область профессиональной деятельности инженера-технолога.
5. Изучите показатели безопасности продуктов питания.
6. Знакомство с основами организации технологического процесса, особенностями работы технолога.
7. Изучить объекты производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности бакалавров на этапах технологии продуктов животного происхождения.
8. Изучить правовые, нормативные и инструктивные документы, устанавливающие требования к охране труда.
9. Знакомство с использованием компьютерных технологий в технологическом процессе.
10. Правила написания научных статей.

Вопросы для проведения текущего контроля

1. Краткая историческая справка о промышленном предприятии.
2. Перспективы развития предприятия.
3. Структура предприятия, с указанием назначения отделов, цехов, лабораторий, служб.
4. Безопасность организации: понятия и направления обеспечения.
5. Персонал как объект обеспечения безопасности труда.
6. Основные направления деятельности и задачи организации по обеспечению своей безопасности.
7. Факторы, влияющие на здоровье и безопасность персонала.
8. Понятие охраны труда.
9. Правовые основы обеспечения безопасности труда.

10. Основные правила техники безопасности в дисплейном классе, в лаборатории, на предприятии.

11. Требования к лицам, занимающим должность технолога.

12. Права и обязанности, ответственность технолога на предприятии.

13. Связь основных вопросов теории технологии продуктов животного происхождения с практической деятельностью технолога.

14. Рабочее место технолога.

15. Назовите основные виды зданий и сооружений, в которых размещаются розничные перерабатывающие предприятия.

16. Сформулируйте основные принципы размещения технологического оборудования в цехах.

17. Физико-химические, структурно-механические процессы, использованные в производстве (нормативная документация)

18. Как формируется ассортимент на предприятиях перерабатывающей промышленности.

19. Характеристики исходного сырья и готовой продукции. Нормативные документы.

20. Как осуществляется контроль качества по стадиям технологического процесса.

Примеры тестов для контроля знаний

1. Система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия – это:

а) безопасность организации;

б) охрана труда;

в) безопасность производства.

2. Соотношение понятий «охрана труда» и «техника безопасности»:

а) оба понятия равнозначны;

б) техника безопасности является составной частью охраны труда;

в) понятие «техника безопасности» шире понятия «охрана труда».

3. Комплекс организационно-управленческих, экономических, правовых, социально-психологических, профилактических, пропагандистских, режимных и инженерно-технических мер и мероприятий, направленных на обеспечение безопасности организации и ее персонала – это:

а) система охраны организации;

б) система безопасности организации;

в) система управления организацией.

4. Состояние защищенности экономических интересов организации от внутренних и внешних угроз посредством минимизации коммерческих рисков, системы мер экономического, правового и организационного характера, разработанной администрацией организации – это:

а) экономическая безопасность организации;

б) правовая безопасность организации;

в) физическая безопасность организации.

5. Охраной труда в организации управляет:

а) руководитель организации;

б) работодатель совместно с профсоюзом;

в) должностное лицо, уполномоченное работодателем.

6. Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:

а) окоченения;

б) созревания;

в) автолиза;

г) глубокого автолиза.

7. Стойкость мяса к микробной порче зависит от:

а) степени обескровливания;

б) категории упитанности;
в) термического состояния;
г) возраста животного;
д) пола животного.
8. По сортам молоко делится:
а) натуральное коровье – сырье;
б) питьевое;
в) пастеризованное;
г) топленое.
9. К кисломолочным продуктам относятся:
а) творог и творожные изделия;
б) сыр;
в) сметана;
г) кисломолочные напитки;
д) пахта;
е) масло;
ж) сыворотка.
10. Входит ли в задачи технолога задачи контроль чистоты рабочих мест
а) да;
б) нет.

Оценочный лист защиты отчета по учебной практике

Оценка (баллы)	Описание
«отлично» 86-100 баллов	*Во введении* четко сформулированы цель, задачи и место прохождения студентом учебной товароведной практики. *В основной части* логично, связно и полно освещены вопросы, предусмотренные программой учебной практики, количество использованных источников и использование научной и научно-практической литературы соответствует требованиям. В заключении сделаны конкретные выводы и предложения по совершенствованию работы торгового предприятия по всем аспектам его деятельности. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики. *Оформление* отчета и дневника практики соответствуют требованиям. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана отличная оценка студенту в отзыве-характеристике. *При защите отчета д*оклад содержит вступительную часть, в которой отражены цель и задачи практики. В основной части доклада студент излагает основные позиции отчета и делает выводы по совершенствованию работы торгового предприятия. После доклада студент отвечает на все дополнительные вопросы.
«хорошо» 71-85 баллов	*Во введении* четко сформулированы цель, задачи и место прохождения студентом учебной товароведной практики. *В основной части* логично, связно, но не полно освещены вопросы, предусмотренные программой учебной практики, количество использованных источников и использование научной и научно-практической литературы соответствует требованиям.

	В заключении сделаны конкретные выводы и предложения по совершенствованию работы торгового предприятия по всем аспектам его деятельности. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики. *Оформление* отчета и дневника практики соответствуют требованиям. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана достаточно высокая оценка студенту в отзыве-характеристике. *При защите отчета д*оклад содержит вступительную часть, в которой отражены цель и задачи практики. В основной части доклада студент достаточно хорошо излагает основные позиции отчета и делает недостаточно четкие выводы по совершенствованию работы торгового предприятия. После доклада студент отвечает не на все дополнительные вопросы.
«удовлетворительно» 56-70 баллов	*Во введении* не четко сформулированы цель, задачи и место прохождения студентом учебной товароведной практики. *В основной части* логично, связно, но не полно освещены вопросы, предусмотренные программой учебной практики, количество использованных источников и использование научной и научно-практической литературы соответствует требованиям. В заключении сделаны выводы и предложения по совершенствованию работы торгового предприятия. Выполненную за каждый день работу с указанием сведений, материалов, полученных при прохождении практики, студент-практикант отражает в дневнике практики. *Оформление* отчета и дневника практики соответствуют требованиям. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана хорошая оценка студенту в отзыве-характеристике. *При защите отчета д*оклад содержит вступительную часть, в которой отражены цель и задачи практики. В основной части доклада студент слабо излагает основные позиции отчета и не может самостоятельно сформулировать выводы по совершенствованию работы торгового предприятия. После доклада студент слабо или совсем не отвечает на дополнительные вопросы.
«неудовлетворительно» менее 56 баллов	При прохождении учебной практики студентом не полностью выполнена программа практики. Полнота и качество собранного материала для написания отчета не соответствуют требованиям. Не вел дневника практики. Руководителем учебной практики от организации (предприятия) дана удовлетворительная оценка студенту в отзыве-характеристике.

10. Учебно - методическое и информационное обеспечение практики

а) нормативно-правовые документы:

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/902320560

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 67(с изменениями на 19 декабря 2019 года). [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/499050562

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/499050564

4. ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Национальный стандарт Российской Федерации. СИБИД. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления». - [Электронный ресурс]// Кодекс. Техэксперт: Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/gost-r-7-0-5-2008

5. ГОСТ 7.1-2003 «Межгосударственный стандарт. СИБИД. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления» - [Электронный ресурс] // Кодекс. Техэксперт: Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200034383

6. ГОСТ 7.82-2001 «Межгосударственный стандарт. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов». - [Электронный ресурс] // Кодекс. Техэксперт: Режим доступа: http://docs.cntd.ru/document/1200025968

б) основная литература:

7. Рогов, И. А. Технология мяса и мясопродуктов [Текст]. В 2 кн. Кн. 2. Технология мясных продуктов / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 711 с.

8. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 6-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 328 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=229290. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02988-2. – Текст: электронный.

9. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки: качество и безопасность / под общ. ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009. – 384 с. – (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57562. – ISBN 978-5-379-01293-9. – Текст: электронный.

10. Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов: учебник. Кн. 1: Общая технология мяса / И. А. Рогов, А. Г. Забашта, Г. П. Казюлин. - М.: КолосС, 2009. - 565 с.

б) дополнительная литература:

11. Храмцов, А. Г. Безотходная переработка молочного сырья: учеб. пособие / А. Г. Храмцов, П. Г. Нестеренко. – М.: КолосС, 2008. - 200 с.

12. Кудряшов, Л.С. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов. / Л.С. Кудряшов. – М: Дели принт. – 2012. – 160 с.

13. Тимошенко, Н.В. Технология переработки и хранения продукции животноводства. Учебное пособие. – Краснодар: КубГАУ, 2010. – 576 с.

14. Технология молока и молочных продуктов / Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В. – М.: Колос, 2008. – 455 с. – ISBN 978–5–9532–0599–3

15. Шидловская, В.П. Органолептические свойства молока и молочных продуктов: справочник / В.Н. Шидловская. – М.: Колос, 2004. – 359 с.

г) современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, электронные образовательные ресурсы

Обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам (требуется регистрация в библиотеке СОГУ):

Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ) (https://dvs.rsl.ru).

16. ЭБС «Университетская библиотека online» (https://biblioclub.ru).

17. ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru» (http://elibrary.ru.).

18. Универсальная баз данных East View (https://dlib.eastview.com). Логин: Khetagurov; Пароль: Khetagurov.

19. ЭБС «Консультант студента». http://www.studentlibrary.ru.

20. ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям (www.biblio-online.ru).

21. Информационно-правовой портал «Гарант» (http://www.garant.ru/).

22. Справочная правовая система Консультант Плюс (http://www.consultant.ru/).

23. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

24. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

25. http://www.znaytovar.ru. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

26. http://vsegost.com/ - Информационные справочные системы. База нормативной документации Библиотека ГОСТов. Свободный доступ on-line.

11. Материально-техническое обеспечение практики

Проведение групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся осуществляется в аудитории 101А (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенная: преподавательским столом и стулом; столами и стульями обучающихся; кафедрой; классной доской, мультимедийным комплексом (проектор, экран), ноутбуком, колонками, интерактивным мультимедийным оборудованием (доска FOX IB82, проектор Aser U5200, компьютер для офисов в комплекте, ноутбук Acer Aspire); программным обеспечением: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ (ЭБД РГБ); система тестирования Sunrav WEB Class; система компьютерной верстки MikTex, лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение - бессрочно); интегрированная среда разработки Eclipse; демонстрационные и учебно-наглядные пособия.

Для проведения исследований используется аудитория № 613 (УК № 7, РСО – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, д. 44-46), оснащенный: преподавательским столом и стулом; столами и стульями для обучающихся; кафедрой; классной доской, интерактивным мультимедийным оборудованием (доска FOX IB82, проектор Aser U5200 на колонки), ПК преподавателя, ПК обучающихся, лабораторным оборудованием: микроскопы Микмед-6 вар.7, pH-метр-милливольтметр PH-150МИ, анализатор качества молока «Лактан 1-4 М», весы лабораторные прецизионные ЕТ-300П, спектроскоп двухтрубный, стерилизатор ГП-40, шейкер цифровой орбитальный MS 1, фотометр концентрационный КФК 5М, центрифуга ЦЛ «Ока», центрифуга ОПНЗ, прибор Чижовой «Элекс 7», магнитная мешалка с подогревом, нитрат – тестер «СОЭКС», секундомер СОСпр-2б-2-000 (двухкнопочный), блендер, баня водяная; программным обеспечением.

Состав лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	№ договора (лицензия)
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№ 468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)
13	Антивирусное программное обеспечение Kasperksy Total Security	№ 17E0-180222-130819-587-185 от 26.02. 2018 г. до 14.03.2019 г., продлена до 2021 г.
14	Система управления базами данных MySQL FireBird	Свободное программное обеспечение(бессрочно)
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ 795 от 26.12.2018 (действителен до 30.12.2019 г) с ЗАО «Анти-Плагиат», продлена до 2021 г.
16	Консультант+	№ 430-2017/614 от11.01.2017 г. ООО «Фаст-Информ» (бессрочно)
17	Гарант	01.2020-12.2021г.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

<u>Титульный лист дневника практики</u>

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»

Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания

ДНЕВНИК
практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

студента (ки) _____(Ф.И.О.) группы _____

Место прохождения практики _____

Дата начала практики “_____” _____ 20_____г.

Дата окончания практики “_____” _____ 20_____г.

Владикавказ 20

Учет выполненной работы

Срок выполнения	Краткое содержание работы практиканта и указания руководителей практики	Отметка о выполнении работы (оценка и подпись руководителя практики

Руководитель практики от организации _____(подпись)

Руководитель практики от кафедры _____(подпись)

Студент-практикант _____(подпись)

Приложение Б

<u>Титульный лист отчета по практике</u>

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»

Факультет химии, биологии и биотехнологии
Кафедра товароведения и технологии продуктов питания

ОТЧЕТ

по практике
по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Исполнитель: студент (ка) __ курса ОФО
направление подготовки
19.03.03. Продукты питания животного происхождения
(ФИО студента)

Руководитель практики:
(*ученая степень, должность, ФИО руководителя)*
.

Владикавказ 20

11. Лист обновления/актуализации

1. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «27» июня 2018 г., протокол № 9;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «29» июня 2018 г., протокол № 11.

2. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2019 г., протокол№ 10/18-19;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «01» июля 2019 г., протокол № 12/18-19.

3. Программа актуализирована.

Внесенные изменения рассмотрены и утверждены на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания от «25» июня 2020 г., протокол №9/19-20;

Одобрены на заседании совета факультета химии, биологии и биотехнологии от «30» июня 2020 г., протокол № 10/19-20.