



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

Мега-факультет Технологии пищевых продуктов и производственного менеджмента

Кафедра Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой ТПРСиПКИ,
д.т.н., профессор

(подпись)

/Славянский А.А./
«30» августа 2021 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики учебная

Тип практики Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
(тип практики указать по учебному плану)

Способ проведения практики выездная, стационарная
(стационарная; выездная; выездная (полевая))

Форма проведения практики дискретная
(непрерывная, дискретная)

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат
(академический или прикладной бакалавриат (магистратура))

Направленность (профиль) подготовки Парфюмерно-косметические изделия в индустрии красоты

Квалификация выпускника бакалавр
(бакалавр/магистр/специалист)

Москва 2021 г.

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности разработана:

- на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015г. № 211;

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Парфюмерно-косметические изделия в индустрии красоты»;

- на основании профессионального стандарта, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 12.12.2016 № 727н¹

Программа производственной практики разработана рабочей группой в составе:

- д.т.н., профессор кафедры ТПРСиПКИ Восканян Ольга Станиславовна
- к.т.н., доцент кафедры ТПРСиПКИ Коптева Альбина Анатольевна.

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
д.т.н., проф.,
профессор кафедры ТПРСиПКИ

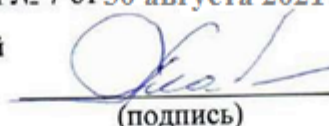


(подпись)

О.С. Восканян

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности обсуждена и утверждена на заседании кафедры Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий. Протокол № 7 от 30 августа 2021

Заведующий кафедрой
ТПРСиПКИ д.т.н., профессор



(подпись)

А.А. Славянский

Программа учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

ООО «Фитокосметик»

Ген. директор



(подпись)

К.В. Волков

ООО «ЭВИ КОСМЕТИК ЛАБ»

Ген. директор



(подпись)

Е.Е. Саватеева

Оглавление

1. Тип учебной практики	4
2. Цель учебной практики	4
3. Задачи учебной практики	4
4. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО	4
5. Способ и формы проведения учебной практики	5
6. Место, объем и время проведения учебной практики	5
7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики	6
8. Структура и содержание производственной практики	8
9. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной практике	9
10. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на производственной практике	9
11. Формы промежуточной аттестации по итогам производственной практики	10
12. Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике	10
13. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики	15
14. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения учебной практики	16
15. Рекомендации по организации учебной практики обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	17
16. Лист регистрации изменений	18

1. Тип учебной практики

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

2. Цель учебной практики

Целью учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности является:

- закрепление, расширение и углубление полученных теоретических знаний и приобретение первоначальных практических навыков в решении конкретных проблем;
- получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранным профилем подготовки «Парфюмерно-косметические изделия в индустрии красоты», для подготовки к изучению специальных дисциплин в последующих семестрах.

3. Задачи учебной практики

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

- приобретение первых практических навыков по производству и хранению хлеба, кондитерских и макаронных изделий на предприятиях питания;
- овладение навыками работы с приборами и средствами контроля;
- закрепление полученных теоретических знаний, на производстве.

4. Место учебной практики в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, на освоении которых базируется данная практика: экономика, информационные технологии в профессиональной деятельности, неорганическая химия, аналитическая химия и физико-химические методы анализа, основы предпринимательства, физика, инженерная и компьютерная графика, основы физиологии питания и диетологии.

Требования к знаниям и умениям студентов, предшествующих разделов ОПОП, необходимых для освоения учебной практики:

знать:

- основы экономических теорий;
- основные закономерности и условия протекания химических процессов;
- взаимоотношения организма и среды;
- состав и структуру экосистем, их эволюцию, воздействующие на них факторы;
- основы технологий производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

уметь:

- использовать законы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук;
- находить и использовать справочные данные различных физико-химических величин при решении химических или связанных с ними профессиональных задач;
- применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении;
- использовать возможности вычислительной техники для обработки информации.
- оценивать экологические последствия при принятии хозяйственных решений;
- работать со всеми видами документации по окружающей среде и ее характеристикам;
- вырабатывать предложения по проведению мероприятий, обеспечивающих охрану природной среды от негативных воздействий;

владеть:

- технологией работы с офисными приложениями и Интернетом;
- методами обработки экспериментальных данных.

5. Способ и формы проведения учебной практики

Учебная практика для студентов университета проводится:

- на предприятиях, в организациях, учреждениях различного типа и уровня с целью ознакомления студентов с будущей профессией;
- в лабораториях и специализированных классах университета с целью приобретения студентами практических навыков.

Учебная практика в составе всей группы студентов проводится в виде экскурсий на предприятия масложировой и парфюмерно-косметической промышленности, где студенты знакомятся с производством масложировых и парфюмерно-косметических изделий, или в лабораториях и специализированных классах университета с использованием аудио- и видеоматериалов.

В лабораториях кафедры технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий по фильмам, презентациям, наглядным материалам, оборудованию и специальной литературе.

6. Место, объем и время проведения учебной практики

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

Учебная практика проводится в межсессионный период по окончании 1 курса очной формы обучения и по окончании 2 курса при заочной форме обучения. Общий срок проведения учебной практики составляет 4 недели.

Учебная практика может быть организована на предприятиях, в организациях, учреждениях, НИИ, лабораториях или иных местах, установленных университетом.

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

Объем и время проведения учебной практики:

Тип практики	Форма обучения	Курс	Семестр	Контактная работа	ЗЕТ	Кол-во часов	Кол-во недель
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Очная	1	2	2	6	216	4
	Заочная	2	4	2	6	216	4

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения учебной практики

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки, умения, компетенции:

Код компетенции и содержание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы
ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	<u>Знает:</u> основы философских учений, главные этапы и закономерности исторического развития общества
	<u>Умеет:</u> использовать основы философских знаний для анализа главных этапов и закономерности исторического развития
	<u>Владеет:</u> способностью осознания социальной значимости своей деятельности
ОК-4 – способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<u>Знать:</u> особенности социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий
	<u>Уметь:</u> работать в команде с учетом социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий
	<u>Владеть:</u> готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе
ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию	<u>Знать:</u> основные принципы самоорганизации и самообразования
	<u>Уметь:</u> использовать основные принципы самоорганизации и самообразования;
	<u>Владеть:</u> мотивацией к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства
ОПК-1 – способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ	<u>Знать:</u> виды информации, состав информационного обеспечения систем управления пищевыми производствами и показатели качества информации

информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	<u>Уметь:</u> работать с компьютером как средством управления информацией, используя информационные, компьютерные и сетевые технологии
	<u>Владеть:</u> навыками практической работы на персональном компьютере, являющимся базисным инструментом функционирования информационных технологий
ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;	<u>Знать:</u> технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
	<u>Уметь:</u> применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
	<u>Владеть:</u> способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;	<u>Знать:</u> пути и средства профессионального самосовершенствования; основы линейной алгебры и аналитической геометрии, дифференциального и интегрального исчисления, ряды и их сходимости, разложение элементарных функций в ряд, методы решения дифференциальных уравнений первого и второго порядка, теории вероятностей и математической статистики, необходимые для успешного изучения математических и инженерных дисциплин. Методы решения задач высшей математики
	<u>Уметь:</u> анализировать информационные источники; применять теоретические модели для описания предлагаемых заданий и получения результатов; разбираться в профессиональных вопросах, сформулированных на математическом языке; применять математические понятия при описании прикладных задач и использовать математические методы при их решении; решать типовые задачи
	<u>Владеть:</u> навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления профессиональных знаний; методами математического описания типовых профессиональных задач и интерпретации полученных результатов.
ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;	<u>Знать:</u> Основы работы с публикациями в профессиональной периодике
	<u>Уметь:</u> работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
	<u>Владеть:</u> Навыками работы с публикациями в профессиональной периодике в профессиональной деятельности
ПК-18 – способность оценивать современные	<u>Знать:</u> современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и

достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	предлагать новые конкурентоспособные продукты
	<u>Уметь:</u> Применять методы оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты
	<u>Владеть:</u> Навыками оценивания современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

8. Структура и содержание учебной практики

Общая трудоемкость учебной практики составляет 6 зачетных единиц 216 часов.

№	Разделы (этапы) прохождения практики	Содержание практики	Результат	
			вид отчетности	код компетенции по ФГОС
1	<u>Подготовительный этап</u>	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	<u>ОК-4; ОК-5</u>
2	<u>Исследовательский этап</u>	Исследование предприятия: – изучение организационной структуры; – изучение организационно-правовой характеристики организации и видов деятельности (нормативной документации, регламентирующей деятельность организации, внутренней документации (планы, отчеты, статистические отчеты); – изучение организации производства и труда (постановка бизнес-процессов, внедрение различных форм организации труда, программного обеспечения, сетевых технологий и т.д.) Выполнение индивидуального задания.	Дневник практики	<u>ОК-5; ОПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-18</u>
3	<u>Аналитический этап</u>	Выполнение индивидуального задания. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения.	Дневник практики	<u>ОК-5; ОПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-18</u>
4	<u>Завершающий этап</u>	Составление отчета о прохождении практики.	Дневник практики,	<u>ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-18</u>

		Подготовка презентации по итогам практики.	отчет о прохождении и практике	
--	--	--	--------------------------------	--

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

При организации учебной практики используются следующие образовательные технологии:

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

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

В период подготовки к практике и ее прохождения студент самостоятельно:

- изучает предусмотренные программой практики вопросы;
- по прибытии на место практики строго соблюдает правила охраны труда и техники безопасности;
- поддерживает в установленные дни контакты с руководителем практики от университета, а в случае возникновения непредвиденных обстоятельств или неясностей сообщает о них незамедлительно;
- изучает структуру данного предприятия;
- изучает основные и вспомогательные цеха и подразделения предприятия;
- знакомится с циклом технологических переделов на данном предприятии;
- работает с пособиями, технологическими инструкциями и документами, схемами и чертежами;
- выполняет отдельные служебные задания (поручения) руководителя практики, в ходе которых приобретает навыки установления деловых контактов с сотрудниками учреждения;
- закрепляет полученные теоретические знания;
- ведет конспект, который в дальнейшем может быть использован для составления отчета по практике;
- собирает и обобщает материалы;
- соблюдает распорядок дня и режим работы, установленные в подразделении;

- ведет ежедневный учет выполнения программы практики в дневнике и накапливает материал для составления отчета;
- после окончания практики на основе данных, отраженных в дневнике, составляет отчет о проделанной работе и представляет его преподавателю – руководителю для подведения итогов практики.

Отдельная текущая аттестация по отдельным разделам(этапам) учебной практики, осваиваемым студентом самостоятельно не требуется.

11. Формы промежуточной аттестации по итогам учебной практики

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

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

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

Компетенции	Этапы формирования Раздел (этап) учебной практики
ОК-1 - способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности; ОК-4 – способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;	Этап 1. Подготовительный
ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию	Этап 2. Исследовательский Этап 3. Аналитический
ОПК-1 – способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;	Этап 2. Исследовательский Этап 3. Аналитический
ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; ПК-5 – способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Этап 2. Исследовательский Этап 3. Аналитический Этап 4. Завершающий (подготовка отчета о прохождении практики)
ПК-9 – способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Этап 2. Исследовательский Этап 3. Аналитический Этап 4. Завершающий (подготовка отчета о

	прохождении практики)
ПК-18 – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;	Этап 2. Исследовательский Этап 3. Аналитический Этап 4. Завершающий (подготовка отчета о прохождении практики)

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.

Защиту отчета по практике проводят в присутствии руководителя практики от Университета. В ходе защиты оцениваются:

- выполнение 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.

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

Приобретение студентом вышеперечисленных навыков по формируемым компетенциям в результате прохождения учебной практики оцениваются по следующим критериям:

Промежуточная аттестации по результатам прохождения учебной практики проводится в форме зачета с оценкой. Зачет проходит в виде устного собеседования со студентом о результатах его работы на предприятии во время прохождения учебной практики по оформленному отчету о практике.

Уровень сформированности компетенций:

Результаты освоения компетенции	Уровень сформированности компетенций:			
	«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
Знать:	Компетенции не сформированы Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные.	Компетенции сформированы.
Уметь:		Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Владеть:		Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности высокая адаптивность практического навыка

Шкала оценивания, в зависимости от уровня сформированности компетенций

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

несформированность знаний, умений и предусмотренных учебную практики	обучающегося в период прохождения учебную практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	обучающегося в период прохождения практики отмечена сформированность всех знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики.
Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»

13. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

а) основная литература:

1. Паронян В.Х. Технология и организация производства жиров и жирозаменителей: учебник. –М.: ДеЛи принт, 2007. – 512 с.
2. Паронян В.Х., Скрябина Н.М. Аналитический контроль и оценка качества масложировой продукции: учебное пособие. –М.: ДеЛи принт, 2007. – 312 с.
3. Арет В.А., Николаев Л.К., Николаев Б.Л. Физико-механические свойства сырья и готовой жиросодержащей продукции. –СПб.: Гиорд, 2009. – 448 с.

б) дополнительная литература:

1. Паронян В.Х., Скрябина Н.М., Восканян О.С. Теоретические основы получения эмульсионных продуктов питания нового поколения. –М.: Полиграфсервис, 2008. – 104 с.
2. Паронян В.Х., Скрябина Н.М., Восканян О.С. Теоретические основы науки о технических жировых дисперсных системах. –М.: Полиграфсервис, 2009. – 121 с.
3. Паронян В.Х., Скрябина Н.М., Каримов Р.Ф. Эмульсионные продукты питания функционального назначения. –М.: Полиграфсервис, 2007. – 132 с.
4. Паронян В.Х., Скрябина Н.М., Восканян О.С. Физико-химические и реологические характеристики технических жировых продуктов. –М.: Полиграф, 2009. – 139 с.
5. Паронян В.Х., Скрябина Н.М. Инновационный подход получения эмульсионных продуктов питания нового поколения. –М.: Полиграфсервис, 2007. – 226 с.
6. Паронян В.Х., Скрябина Н.М. Интеграция науки, образования, производства и экологии на основе наукоемких технологий: научная монография. – М.: Полиграф, 2011-361с.
7. Паронян В.Х., Скрябина Н.М. Научно-теоретические аспекты инноваций пищевой технологии: научная монография. – М.: Полиграф, 2012-180с.
8. Восканян О.С., Шленская Т.В., Козырина Г.И., Гусева Д.А. Свойства инулина и его промышленное использование. – М: Пищепромиздат, 2012-100с.
9. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безо-пасность / Корнена Е.П., Колманович С.А. и др. –Новосибирск, Сибирское университетское издательство, 2007. – 272 с.
10. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. Лабораторный практикум по биохимии и товароведению масличного сырья. –М.: Колос, 2007. – 247 с.
11. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Текст] /Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Сан-Пин 2.3.3.1078-01.- М.: РИТ Экспресс, 2002. – 216 с.
12. Гамидуллаев С.Н. и др. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие . - СПб.: Альфа, 2000. - 120 с.
13. Дмитриченко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Учебное пособие для студентов вузов. - СПб.: Питер, 2008. - 170 с.
14. Кантере В.М., Матисон В.А. Органолептический анализ пищевых про-дуктов. - М.: МГУПП, 2008. - 151 с.
15. Мартынова А.П. Методические указания по разработке раздела «Безо-пасность и экологичность предприятия» в дипломных проектах [Текст] / А.П. Мартынова – М.: МГУТУ, 2007.- 10 с.
16. Николаева М. А., Лычников Д. С., Неверов А. Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. - М.: Экономика, 1996. - 108 с.12.

17. Омельчук В.С. Проектирование предприятий отрасли. Промышленное строительство. Дипломное проектирование. Учебно-методическое пособие для студентов технологических специальностей - М.: МГУТУ, 2004.- 60с.
18. Омельчук В.С. Промышленное и гражданское строительство. Основы строительства. Учебно-практическое пособие. Часть 1.– М.: МГУТУ, 2004. – 78с.
19. Омельчук В.С. Промышленное и гражданское строительство. Основы санитарной техники. Учебно-практическое пособие. Часть 2.– М.: МГУТУ, 2004. – 72с.
20. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] /И.М. Скурихин, В.А. Тутельян – М.: ДеЛи принт, 2002. – 236 с.

в) программное обеспечение:

MS Office Word, MS Office Excel 2013, MS Office Power Point 2013, «Znaniium.com», "Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»", «Университетская библиотека онлайн».

г) Интернет-ресурсы:

1. Polpred.com - Обзор СМИ <https://www.polpred.com/>
2. Бюро ван Дайк (BvD) https://www.bvdinfo.com/ru-ru/home?utm_campaign=search&utm_medium=cpc&utm_source=google
3. Университетская информационная система РОССИЯ <https://uisrussia.msu.ru/>
4. Федеральная служба государственной статистики <http://www.gks.ru/>
5. Научная электронная библиотека Elibrary <http://elibrary.ru/>
6. Портал Электронная библиотека: диссертации <http://diss.rsl.ru/?menu=disscatalog/>
7. Сайт Института научной информации по общественным наукам РАН. <http://www.inion.ru>
8. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс] – <http://www.edu.ru>

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации. Адрес и место проведения занятий - 109029, г. Москва, ул. Талалихина, д. 31 , ауд. 405.

Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы:

- Рабочие места обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Классная доска;
- Магнитная доска;
- Учебно-наглядные пособия.

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

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

При реализации практики на основании письменного заявления обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение практики для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

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

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

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

При прохождении практики используются следующие организационные мероприятия:

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

16. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Рабочая программа практики утверждена и введена в действие решением кафедры «Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриат), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015г. № 211	Протокол заседания кафедры № 6 от «21» января 2016г.	01.09.2016
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий»	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» января 2017г.	01.09.2017
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий»	Протокол заседания кафедры № 6 от «25» января 2018г.	01.09.2018
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий»	Протокол заседания кафедры № 7 от «25» января 2019г.	01.09.2019
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий»	Протокол заседания кафедры № 7 от «13» февраля 2020г.	01.09.2020
6	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Технологии продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических изделий»	Протокол заседания кафедры № 7 от «13» февраля 2021г.	01.09.2021
7	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»	Протокол заседания Ученого совета № 14 от «28» апреля 2021 года	01.09.2021
8	Актуализирована на основании приказа Минобрнауки России от 26.11.2020 № 1456 и введена в действие решением Ученого совета	Протокол заседания Ученого совета № 1 от «30» августа 2021 года	01.09.2021