



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 биотехнологий переработки мясного и молочного сырья

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой,
к.т.н., доц

/Бычкова Т.С./
«30» августа 2021 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Вид практики Производственная

Тип практики Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

(тип практики указать по учебному плану)

Способ проведения практики выездная, стационарная

(стационарная; выездная; выездная (полевая))

Форма проведения практики дискретная

(непрерывная, дискретная)

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(код, наименование направления подготовки)

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

*(академический или прикладной бакалавриат
(магистратура))*

Направленность (профиль) подготовки Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация выпускника бакалавр

(бакалавр/магистр/специалист)

Москва 2021 г.

Программа производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199,

- учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология мясных и молочных продуктов».

Программа производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» разработана рабочей группой в составе: к.т.н., доц. Бычкова Т.С.; к.с.-х.н., доц. Гаврилиным С.А.

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



Т.С. Бычкова

(подпись)

Программа производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» обсуждена и утверждена на заседании кафедры **Бизнес технологии мясных и молочных продуктов** Протокол № 2 от 30 августа 2021

Заведующий кафедрой к.т.н., доцент



Т.С. Бычкова

(подпись)

Программа производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН
директор, д.т.н.



О.А. Кузнецова

Оглавление

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

1. Тип производственной практики

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

2. Цель производственной практики

Целью производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» является:

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, раздел основной образовательной программы бакалавриата

«Практика» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, на закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося и приобретение им практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности.

Основной целью практики является изучение студентами деятельности предприятий, связанных с производством мясной и молочной продукции, изучение студентами технологии и автоматизации процессов переработки мясного и молочного сырья и ассортимента предприятий, проведение научно-исследовательской деятельности по изучению зависимости характеристик ассортимента продукции от технологического режима технологий производств.

3. Задачи производственной практики

Задачами производственной практики «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)» являются:

- закрепление теоретических знаний и практических навыков, полученных при изучении предшествующих дисциплин;

- изучение основных нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность учреждения или предприятия;

- изучение основных операций технологического процесса производства;

- ознакомление обучающихся с тематикой будущих квалификационных работ.

Студент должен понять техническую логику построения многозвенной схемы, взаимосвязь отдельных операций, процессов, переделов, назначение и необходимость всех степеней производственного цикла, возможности и принципы технологического управления производства продуктов питания из сырья животного происхождения. Студент должен увидеть в действии современное производство, с которым будет связана его дальнейшая практическая деятельность.

4. Место производственной практики в структуре ОПОП ВО

Производственная практика реализуется в вариативной части Блока 2. Практики вариативной части основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата). Производственная практика базируется на дисциплинах базовой и вариативной частях учебного плана основной образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Освоение практики предполагает наличие у студентов входных знаний, умений и компетенций, необходимых при изучении дисциплины:

знать:

- структуру предприятия, его производственную программу;

- состав и содержание технической документации, сопровождающей каждый из этапов;

- технические и программные средства реализации информационных технологий,
- основные этапы качественного и количественного анализа;

уметь:

- применять методы инженерной графики для построения графических схем;

владеть:

- терминологией производства;

-методами математической статистики для обработки результатов активных и пассивных экспериментов, пакетами прикладных программ.

В результате прохождения производственной практики студенты должны получить знания, имеющие не только самостоятельное значение, но и обеспечивающие базовую подготовку для усвоения ряда последующих специальных дисциплин, в которых изучаемые технологические процессы опираются на теоретические знания, полученные при посещении реального производства.

На базе данной дисциплины должны преподаваться дисциплины: безопасность жизнедеятельности, информационные технологии в профессиональной деятельности, общие принципы переработки сырья животного происхождения, технология мяса и мясных продуктов, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения и производственная практика.

5. Способ и формы проведения производственной практики

Способ проведения практики: стационарная; выездная.

Формы проведения практики: дискретная.

Практика проводится в форме контактной работы (4 ч – индивидуальные консультации с преподавателями) и в форме самостоятельной работы обучающихся.

6. Место, объем и время проведения производственной практики

Практика может проводиться в структурных подразделениях Университета, на базе предприятий и организаций, учреждений и др. Обучающимся предоставляется возможность прохождения практики по их собственной инициативе за пределами населенного пункта местонахождения Университета. При этом обучающийся подает личное заявление с необходимым обоснованием на выпускающую кафедру для согласования с заведующим кафедрой места прохождения практики.

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

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

Объем и время проведения производственной практики:

Тип практики	Форма обучения	Курс	Семестр	Контактная работа	ЗЕТ	Кол-во часов	Кол-во недель
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	Очная	2	2	4	6	216	4
		3	4	4	6	216	4
	Заочная	3	6	2	6	216	4
		4	8	2	6	216	4

7. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной практики

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

ОК-6; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-15; ПК-17; ПК-30

Код компетенции и содержание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы
ОК-6 Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Знать: концепции социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий; содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов. Уметь: взаимодействовать с представителями иных культурных, социальных, этнических и конфессиональных групп; работать в коллективе по решению конкретных проектных задач; использовать методы преодоления конфликтных ситуаций. Владеть: навыками толерантного поведения; навыками командной работы; навыками предупреждения и конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности.
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Знать: основы разработки стратегии предприятия и конкурентоспособной концепции Уметь: выполнять расчеты в соответствии с принятыми в организации стандартами Владеть: методами планирования материальных и финансовых ресурсов предприятия питания
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	Знать: способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления пищевых продуктов; факторы, формирующие качество продукции на этапах производства, хранения, реализации Уметь: оценивать и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов Владеть: мерами по обеспечению безопасности разрабатываемых в диссертации технологий и продуктов; современными способами повышения качества и пищевой ценности разрабатываемых продуктов
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	Знать: основные характеристики современных приборов измерения физических величин и оборудования для проведения экспериментов, оптимальные диапазоны измерений и условий эксплуатации. Уметь: применять методы компьютерной обработки результаты экспериментов. Владеть: навыками автоматизации измерений физических величин и

	проведения экспериментов.
ПК-1 Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать: нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе. Уметь: анализировать и обрабатывать основную документацию предприятия (технологические инструкции и карты, нормативные акты, технические условия на продукцию, программы контроля качества). Владеть: навыками работы с документацией по производству продуктов животного происхождения.
ПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	Знать: метрологические принципы инструментальных измерений, методики и методы испытаний качества сырья и готовой продукции Уметь: использовать метрологические принципы при испытаниях качества мясного сырья и мясопродуктов Владеть: способностью анализа соблюдения метрологических принципов при выполнении инструментальных измерений на производстве
ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	Знать: технологический процесс производства мясных и молочных продуктов и методы, применяемые в производственном контроле мясной и молочной продукции Уметь: анализировать полученные в ходе производственного контроля данные Владеть: навыками управления качеством продукцией
ПК-7 способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Знать: нормы и правила учета и отчетности при закупке мясного сырья и определении норм расхода и потерь при производстве мясопродуктов Уметь: контролировать расход сырья; обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции Владеть: способностью анализировать нормы расхода и потерь сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
ПК-8 способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	Знать: правила разработки и оформления нормативной и технической документации, технических регламентов на мясную продукцию Уметь: разрабатывать при необходимости нормативные документы для внедрения новой продукции на предприятии Владеть: способностью анализировать разработанные нормативные документы на соответствие требованиям
ПК-10 готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	Знать: основные и современные виды технологического оборудования, принципы составления технологических схем, основные и современные методы исследования мяса и мясных продуктов Уметь: анализировать новые технологические схемы, оценивать работу новых видов оборудования по переработке и оценке качества мяса и новых видов мясной продукции Владеть: способностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новые приборные техники и методы исследования
ПК-11 способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	Знать: нормативную документацию, технологические схемы, принципы и термины в производстве мясных продуктов Уметь: применять нормативную документацию Владеть: методами организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
ПК-12 Готовность выполнять работы по рабочим профессиям	Знать: характеристики рабочих профессий по производству мясных и молочных продуктов Уметь: взаимодействовать с различными службами предприятия по производственным вопросам, входящим в функциональные обязанности рабочих профессий Владеть: навыками работы аппаратчиков и операторов мясного и молочного производства
ПК-15 способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда,	Знать: знать основы организации и управления производством и коллективом Уметь: руководить персоналом, в сфере своей профессиональной деятельности Владеть: навыками управления персоналом, толерантно воспринимая

проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
ПК-17 готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Знать: нормативную документацию, технологические схемы, принципы и термины в производстве мясных продуктов Уметь: применять нормативную документацию Владеть: методами организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения
ПК-30 готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения Уметь: осуществлять поиск и выбор научно-технической информации по производству мясной и молочной продукции Владеть: навыками организации работы в области научно-технической деятельности по проектированию

8. Структура и содержание производственной практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 12 зачетных единиц 432 часов.

№	Разделы (этапы) прохождения практики	Содержание практики	Результат	
			вид отчета	код компетенции по ФГОС
1	Подготовительный этап	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	ОК-6; ОПК-2; ОПК-3;
2	Исследовательский этап	Исследование предприятия: Обзор литературных источников по исследуемой проблеме, Анализ современного состояния вопроса, Постановка задач исследований. Проведение исследований	Дневник практики	ОПК-4; ПК-1; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-15; ПК-17; ПК-30
3	Аналитический этап	Выполнение индивидуального задания. Обработка и анализ полученной информации. Систематизация и структуризация собранного материала. Анализ возможных направлений совершенствования организации. Формулирование выводов и заключения.	Дневник практики	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-10;
4	Завершающий этап	Составление отчета о прохождении практики. Подготовка презентации по итогам практики.	Дневник практики, отчет о прохождении практике	ОК-6; ПК-17; ПК-30

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

При организации производственной 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 производственной 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 процессов 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) производственной практики, осваиваемым студентом самостоятельно не требуется.

11. Формы промежуточной аттестации по итогам производственной практики

Промежуточная аттестация по результатам прохождения производственной практики проводится в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), в форме зачета с оценкой.

По результату прохождения практики студентом оформляется отчет в соответствии с установленными требованиями, имеется подпись руководителя практики и характеристика студента.

Зачет по производственной практике приравнивается к оценкам (зачетам с оценкой) по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей

успеваемости студентов. Итоги проведения производственной практики отражаются в зачетно-экзаменационной ведомости.

Аттестация проводится на основании защиты отчета по практике.

№/№	Наименование показателя оценки итогов производственной практики	Величина критерия
1	подготовка отчета по практике в соответствии с учебным планом	0-10
2	соответствие содержания отчета программе практики	0-20
3	полнота представленного в отчете материала	0-30
4	оформление работы в соответствии с требованиями ГОСТ	0-10
5	ясность и аргументированность доклада в процессе защиты отчета	0-20
	Итого:	0-100

По итогам выполнения заданий оценка производится по 100-балльной шкале в следующем порядке:

90-100 баллов – оценка «Зачтено-отлично»

70-89 баллов – оценка «Зачтено-хорошо»

60-69 баллов – оценка «Зачтено-удовлетворительно»

менее 60 баллов – оценка «Не зачтено».

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

Код компетенции и содержание компетенции	Этапы формирования Раздел (этап) производственной практики
ОК-6 Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	1,4
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	1
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	1,4
ОПК-4 готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	2,3,4
ПК-1 Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	2,3,4
ПК-4 способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	2,3
ПК-5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	2,3,4
ПК-7 способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	2,3,4
ПК-8 способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	2,3,4
ПК-10 готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	2,3,4
ПК-11 способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	2,3,4
ПК-12 Готовность выполнять работы по рабочим профессиям	2,3,4
ПК-15 способностью организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений	2,3,4

ПК-17 готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	2,4
ПК-30 готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию	2,4

Уровень сформированности компетенций 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 производственной практики.

Результаты освоения компетенции	Уровень сформированности компетенций:			
	«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
<p>Знать: концепции социальных, профессиональных и культурных различий; содержание толерантного поведения; методы разрешения конфликтов; знать основы разработки стратегии предприятия и конкурентоспособной концепции; способы осуществления контроля качества на основных этапах технологического процесса приготовления пищевых продуктов; факторы, формирующие качество продукции на этапах производства, хранения, реализации; основные характеристики современных приборов измерения физических величин и оборудования для проведения экспериментов, оптимальные диапазоны измерений и условий эксплуатации; нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе; новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Компетенции не сформированы</p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>Компетенции сформированы</p> <p>Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>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>

<p>Уметь: взаимодействовать с представителями иных культурных, социальных, этнических и конфессиональных групп; работать в коллективе по решению конкретных проектных задач; использовать методы преодоления конфликтных ситуаций; выполнять расчеты в соответствии с принятыми в организации стандартами; оценивать и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов; применять методы компьютерной обработки результатов экспериментов; использовать метрологические принципы при испытаниях качества мясного сырья и мясопродуктов; анализировать новые технологические схемы, оценивать работу новых видов оборудования по переработке и оценке качества мяса и новых видов мясной продукции; анализировать и обрабатывать основную документацию предприятия (технологические инструкции и карты, нормативные акты, технические условия на продукцию, программы контроля качества); осуществлять поиск и выбор научно-технической информации по производству мясной и молочной продукции</p>	<p>Компетенции не сформированы</p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>Компетенции сформированы</p> <p>Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>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>
<p>Владеть: навыками толерантного поведения; навыками командной работы; навыками предупреждения и конструктивного разрешения конфликтных ситуаций в процессе совместной деятельности; методами планирования материальных и финансовых ресурсов предприятия питания; мерами по обеспечению безопасности разрабатываемых в диссертации технологий и продуктов; современными способами повышения качества и пищевой ценности вырабатываемых продуктов; навыками автоматизации измерений физических величин и проведения экспериментов;</p>	<p>Компетенции не сформированы</p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>Компетенции сформированы</p> <p>Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности</p>

<p>навыками работы с документацией по производству продуктов животного происхождения; способностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, новые приборные техники и методы исследования; навыками организации работы в области научно-технической деятельности по проектированию</p>		<p>самостоятельности практического навыка.</p>	<p>самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>высокая адаптивность практического навыка</p>
--	--	--	--	--

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 производственную практику;</p> <p>– не подготовлен отчет по производственной практике или структура отчета не соответствует рекомендуемой;</p> <p>– в процессе защиты отчета обучающийся демонстрирует низкий уровень коммуникативности, неверно интерпретирует результаты выполненных заданий.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения практики отмечена</p>	<p>– выполнено 60%-69% заданий предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>– структура отчета не в полной мере соответствует рекомендуемой;</p> <p>– обучающийся в процессе защиты испытывает затруднения при ответах на вопросы руководителя практики от 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 производственную практику; задания выполнены с отдельными погрешностями, что повлияло на качество анализа полученных результатов;</p> <p>– структура отчета соответствует рекомендуемой;</p> <p>– в процессе защиты отчета последовательно, достаточно четко изложил основные его положения, но допустил отдельные неточности в ответах на вопросы руководителя практики от кафедры.</p> <p>– в характеристике профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения</p>	<p>– выполнено 90–100% заданий, предусмотренных в индивидуальном задании на производственную практику;</p> <p>– структура отчета соответствует рекомендуемой, все положения отчета сформулированы правильно, использованы корректные обозначения используемых в расчетах показателей. В результате анализа выполненных заданий, сделаны правильные выводы;</p> <p>– в процессе защиты отчета последовательно, четко и логично обучающийся изложил его основные положения и грамотно ответил на вопросы руководителя практики от кафедры</p> <p>– в характеристике</p>

несформированность знаний, умений и навыков, предусмотренных программой производственной практики	обучающегося в период прохождения производственной практики отмечена сформированность не менее 50% знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	практики отмечена сформированность основных знаний, умений и навыков, предусмотренных программой практики	профессиональной деятельности 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 производственной практики

а) основная литература:

1. Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. – М.: КУРС : ИНФРА–М, 2017.

2. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие : Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР,НИЦ ИНФРА-М, 2016

3. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Часть V. Тестовые материалы [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016

б) Дополнительная литература:

1. Горбатова К.К. Химия и физика молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]/ Горбатова К.К., Гунькова П.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 336 с.

2. Общая технология мясной отрасли: Учебное пособие / Омаров Р.С., Шлыков С.Н. - М.:СтГАУ - "Агрус", 2016

4. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Наименование программного обеспечения	Microsoft Office Word
Microsoft Office Word	Текстовый процессор, предназначенный для создания, просмотра и редактирования текстовых документов
Microsoft Office Word	Программа подготовки и просмотра презентаций

- «Znaniyum.com». Действующая ЭБС: ООО «ЗНАНИУМ» Договор №0373100036518000004 от 26.07.2018г. <http://znaniyum.com/>

- ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»» Действующая ЭБС: ОАО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» Договор № РТ-023/18 от 30.03.2018г. <http://rucont.ru/>

- СПС «КонсультантПлюс» с 2018г. в Отделе библиотеки института Экономики и права имеется доступ к СПС «КонсультантПлюс»

- Портал «Учебно-методическое обеспечение образовательной деятельности МГУТУ»
Официальный сайт Университета <http://obp.mgutm.ru>

Перечень информационно-справочных систем

Наименование программного обеспечения	Назначение
Гарант	Предоставляет доступ к федеральному и региональному законодательству, комментариям и разъяснениям из ведущих профессиональных СМИ, книгам и обновляемым энциклопедиям, типовым формам документов, судебной практике, международным договорам и другой нормативной информации. Всего в нее включено более 2,5 млн. документов. В программе представлены документы более 13 000 федеральных, региональных и

	местных эмитентов
Консультант +	Содержит российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты по здравоохранению, технические нормы и правила.

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации

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

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

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

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

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

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

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы производственной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые

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.

14. 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 «Бизнес технологии мясных и молочных продуктов» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 199	Протокол заседания кафедры №__от «___» января 2016г.	01.09.2016
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Бизнес технологии мясных и молочных продуктов»	Протокол заседания кафедры №__от «___» января 2017г.	01.09.2017
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Бизнес технологии мясных и молочных продуктов»	Протокол заседания кафедры №__от «___» января 2018г.	01.09.2018
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Бизнес технологии мясных и молочных продуктов»	Протокол заседания кафедры №__от «___» января 2019г.	01.09.2019
5.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Бизнес технологии мясных и молочных продуктов»	Протокол заседания кафедры № 2 от «24» февраля 2020г.	01.09.2020
6	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и введена в действие решением кафедры «Биотехнологий переработки мясного и молочного сырья»	Протокол заседания кафедры № 2 от «24» 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