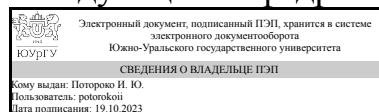


УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой



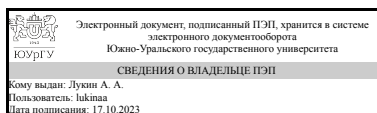
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА практики

Практика Производственная практика (технологическая)
для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Уровень Бакалавриат
профиль подготовки Технология пищевых производств и биотехнология функциональных продуктов
форма обучения очная
кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1041

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент



А. А. Лукин

1. Общая характеристика

Вид практики

Производственная

Тип практики

педагогическая

Форма проведения

Дискретно по периодам проведения практик

Цель практики

Основной целью производственной (педагогической) практики является изучение основ учебно-методической работы, овладение навыками использования на занятиях педагогически обоснованных форм, методов, средств и приемов организации деятельности обучающихся (в том числе информационно-коммуникационные технологии, электронные образовательные ресурсы), в том числе с применением организационно-методического обеспечения

Задачи практики

- овладение методикой разработки и оценивания качества методических материалов;
- формирование представления о современных образовательных информационных технологиях;
- привитие навыков самообразования и самосовершенствования, содействие активизации педагогической деятельности.

Краткое содержание практики

Практика включает в себя посещение аудиторных занятий ведущих преподавателей, разработку и оценивание качества методических материалов на соответствие порядку организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам, консультационную работу с руководителем практики, самостоятельную работу. Освоение компетенций в процессе прохождения педагогической практики способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную работу по областям, объектам и видам профессиональной деятельности.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Планируемые результаты освоения ОП ВО	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
ПК-5 Способен организовать ведение технологического процесса производства продуктов питания, осуществлять	Знает: Теоретические основы проведения технологических процессов производства продуктов питания

управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	<p>Умеет: Осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства</p> <p>Имеет практический опыт: Разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК-6 Способен разрабатывать новые технологии производства продуктов питания, управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья с применением методов математического моделирования	<p>Знает: Программно-методическую документацию и основы разработки технологии производства продуктов питания</p> <p>Умеет: Управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья с применением методов математического моделирования</p> <p>Имеет практический опыт: Производства новых и инновационных продуктов питания из растительного сырья</p>

3. Место практики в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Практикум по виду профессиональной деятельности Функционально-технологические добавки пищевой промышленности Технология зерномучных продуктов и кондитерских изделий Технология пищевых ингредиентов Технология переработки плодов и овощей	Производственный контроль на предприятиях пищевой промышленности Проектирование поликомпонентных пищевых систем Управление технической документацией на пищевых предприятиях Управление технологическими процессами на предприятиях пищевой промышленности Компьютерное моделирование биотехнологических процессов

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым для прохождения данной практики и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Функционально-технологические добавки пищевой промышленности	Знает: Классификацию и наименования функционально-технологических добавок; требования безопасности при использовании в производстве продуктов питания; технологические

	<p>особенности применения</p> <p>Умеет: Использовать функционально-технологические добавки при производстве различных видов продуктов питания из растительного сырья с учетом выполняемой ими функции и технологических особенностей применения</p> <p>Имеет практический опыт: Использования функционально-технологических пищевых добавок в технологическом цикле производства продуктов питания из растительного сырья</p>
<p>Технология зерномучных продуктов и кондитерских изделий</p>	<p>Знает: Параметры и этапы технологического процесса производства зерномучных продуктов и кондитерских изделий, мероприятия по повышению эффективности производства высококачественных безопасных продуктов питания из зернового сырья, Алгоритмы и методы технологических расчетов при проектировании и модернизации предприятий по производству зерномучных продуктов и кондитерских изделий, методику подбора оборудования для производственных линий и цехов, Классификацию и ассортимент продуктов питания из зерномучного сырья; основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет: Осуществлять управление технологическим процессом производства продуктов питания из зернового сырья; разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных зерномучных продуктов и кондитерских изделий, Осуществлять технологические расчеты при проектировании и модернизации предприятий по производству зерномучных продуктов и кондитерских изделий, производить подбор и компоновку оборудования для производственных линий и цехов, Организовать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из зерномучного сырья; осуществлять подбор оборудования, организовывать работу производственных цехов; пользоваться нормативно-технической документацией и справочной литературой для проектирования рецептур и технологий новых видов изделий</p> <p>Имеет практический опыт: Организации и</p>

	<p>управления технологическим процессом производства продуктов из зернового сырья; применения мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных зерномучных продуктов и кондитерских изделий, Проектирования и модернизации предприятий по производству зерномучных продуктов и кондитерских изделий, подбора и компоновки оборудования для производственных линий и цехов, Использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства</p>
<p>Технология переработки плодов и овощей</p>	<p>Знает: Классификацию и ассортимент продуктов питания из плодоовощного сырья; основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, Алгоритм разработки и внедрения новых рецептур и технологий продуктов питания из плодоовощного сырья. Методы математического моделирования рецептур и технологий пищевых продуктов Умеет: Организовать и осуществлять технологический процесс производства продуктов питания из плодовоовощного сырья; осуществлять подбор оборудования, организовывать работу производственных цехов; пользоваться нормативно-технической документацией и справочной литературой для проектирования рецептур и технологий новых видов изделий , Разрабатывать и внедрять в производство новые технологии переработки плодов и овощей. Применять методы математического моделирования рецептур и технологий при разработке новых продуктов Имеет практический опыт: Использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организации и осуществления технологического процесса производства, предупреждения дефектов готовых продуктов и производственных потерь, Разработки и внедрения в производство новых рецептур и технологий переработки плодов и овощей. Применения</p>

	<p>математического моделирования при разработке технологий новых продуктов</p>
<p>Практикум по виду профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: Методы анализа состава и свойств сырья и полуфабрикатов, их влияние на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; технологические этапы и параметры производства продуктов питания из растительного сырья, Способы разработки новых технологий разных видов продуктов из растительного сырья, методы, применяемые для испытания разработанных технологий и рецептур при внедрении в технологический цикл предприятия</p> <p>Умеет: Определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции; осуществлять производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, Разрабатывать, проводить испытания и внедрять в производство новые технологии и рецептуры продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Имеет практический опыт: Оптимизации технологических этапов производства продуктов питания из растительного сырья, повышения эффективности производственного процесса, Разработки, испытаний и внедрения в производство новых рецептур и технологий производства продуктов питания из растительного сырья. Применения математического моделирования при разработке технологий новых продуктов</p>
<p>Технология пищевых ингредиентов</p>	<p>Знает: Классификацию и назначение различных пищевых ингредиентов, общие принципы производства ингредиентов, технологические особенности применения в производстве продуктов питания, Классификацию, выполняемые технологические функции различных видов пищевых ингредиентов; требования безопасности по использованию пищевых ингредиентов при производстве продуктов питания</p> <p>Умеет: Внедрять технологические принципы производства пищевых ингредиентов, применять пищевые ингредиенты различных групп в технологическом процессе производства продуктов питания, Использовать пищевые ингредиенты при производстве различных видов продуктов питания из растительного сырья с</p>

	учетом выполняемой ими функции и технологических особенностей применения Имеет практический опыт: Применения пищевых ингредиентов в технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, Использования пищевых ингредиентов в технологическом цикле производства продуктов питания из растительного сырья
--	---

4. Объём практики

Общая трудоемкость практики составляет зачетных единиц 6, часов 216, недель 4.

5. Структура и содержание практики

№ раздела (этапа)	Наименование или краткое содержание вида работ на практике	Кол-во часов
1	Организационно-подготовительный этап практики включает подготовку индивидуального задания и комплексный анализ нормативных документов, определяющих требования к подготовке и организации образовательного процесса в вузе.	80
2	На основном этапе решаются задачи разработки и оценивания качества методических материалов ит	80
3	Заключительный этап включает подготовку, оформление и защиту отчёта по результатам практики.	56

6. Формы отчетности по практике

По окончании практики, студент предоставляет на кафедру пакет документов, который включает в себя:

- дневник прохождения практики, включая индивидуальное задание и характеристику работы практиканта организацией;
- отчет о прохождении практики.

Формы документов утверждены распоряжением заведующего кафедрой от 14.09.2020 №9.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вид промежуточной аттестации – дифференцированный зачет. Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

7.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Семестр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс.балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	6	Текущий контроль	Проверка дневника практики	0,5	1	1 баллов. Дневник заполнен в полном объеме. 0 баллов. Дневник не заполнен или отсутствует.	дифференцированный зачет
2	6	Текущий контроль	Контроль выполнения основных этапов работы	0,5	5	Проводится контроль выполнения индивидуального задания и основных этапов работы. 0 баллов. Студент не выполнил основные этапы работы. Занятия студент не посещал. 1 балл. Студент не выполнил основные этапы работы. Пропущено не более 50% занятий. 2 балла. Задания выполнены с грубыми нарушениями или по неверным методикам. Пропущено не более 50% занятий по теме. 3 балла. Задания выполнены с нарушениями или по неверным методикам. Пропущено не более 30% занятий. 4 балла. Задания выполнены верно. Пропущено не более 10% занятий. 5 баллов. Все задания выполнены по верной методике, ошибки отсутствуют.	дифференцированный зачет

						Пропусков нет.	
3	6	Промежуточная аттестация	Защита отчета по практике	-	5	<p>5 баллов.</p> <p>Обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Оформление отчета - на высоком уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации). Работа целостна, использован творческий подход. 4 балла</p> <p>Обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Оформление отчета - на достаточном уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации). В основном, работа ясная и целостная. 3 балла</p>	дифференцированный зачет

					<p>Обучающийся демонстрирует частичное понимание проблемы, имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Оформление отчета - на низком или среднем уровне (соответствие требованиям, полнота представления информации). Работа выполняется исключительно на уровне исполнителя без минимального творческого подхода. 2 балла.</p> <p>Обучающийся демонстрирует непонимание проблемы или работа не закончена. Обучающийся не может выполнить задания руководителя даже после подсказок и объяснения деталей или отказывается выполнять задания. 1 балл.</p> <p>Работа фрагментарна и бессвязна или структура отчёта существенно отличается от требований, или практика не пройдена, или</p>	
--	--	--	--	--	---	--

					пройдена не в соответствии с приказом ректора о направлении на практику. 0 баллов Обнаружен плагиат (использование чужого отчёта, дословное использование чужих материалов без ссылки) или отчет не представлен.	
--	--	--	--	--	---	--

7.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Мероприятие промежуточной аттестации проходит в форме защиты отчета по практике перед комиссией, назначенной заведующим кафедрой. При оценке учитываются содержание и правильность оформления студентом дневника и отчета по практике; отзывы руководителей практики от организации и кафедры; характеристика руководителя от организации; ответы на вопросы в ходе защиты отчета. Защита отчета по практике, как правило, состоит в коротком докладе (5–8 минут) студента с представлением соответствующего материала и ответы на заданные вопросы членов комиссии. На зачете происходит оценивание учебной деятельности обучающихся по дисциплине на основе полученных оценок за контрольно-рейтинговые мероприятия текущего контроля и промежуточной аттестации. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).
 Отлично: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 85...100 %
 Хорошо: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 75...84 %
 Удовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 60...74 %
 Неудовлетворительно: Величина рейтинга обучающегося по дисциплине 0...59 %.

7.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ		
		1	2	3
ПК-5	Знает: Теоретические основы проведения технологических процессов производства продуктов питания	+		+
ПК-5	Умеет: Осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства	+		+
ПК-5	Имеет практический опыт: Разработки системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	+		+
ПК-6	Знает: Программно-методическую документацию и основы разработки технологии производства продуктов питания		+	+
ПК-6	Умеет: Управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья с применением методов		+	+

	математического моделирования			
ПК-6	Имеет практический опыт: Производства новых и инновационных продуктов питания из растительного сырья		+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Вестник Санкт-Петербургского университета. Серия 12, Психология. Социология. Педагогика науч.-теорет. журн.: 18+ Санкт.-Петербург. ун-т журнал. - СПб., 2010-
2. Нартова-Бочавер, С. К. Введение в психологию развития [Текст] учеб. пособие для вузов по специальностям 050703 (030900) "Дошк. педагогика и психология", 050707 (031100) "Педагогика и методика дошк. образования" С. К. Нартова-Бочавер, А. В. Потапова ; Рос. акад. образования, Моск. психол.-социал. ин-т. - 2-е изд., испр. - М.: Флинта : Московский психолого-социальный институт, 2008. - 214,[1] с.
3. Никитина, Н. Н. Введение в педагогическую деятельность: Теория и практика Учеб. пособие для вузов по специальностям ОПД.Ф.02 - "Педагогика" Н. Н. Никитина, Н. В. Кислинская. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2006. - 222, [1] с.
4. Попков, В. А. Дидактика высшей школы Учеб. пособие для вузов по специальности 033400 "Педагогика" В. А. Попков, А. В. Коржуев. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Academia, 2004. - 188, [2] с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Содержание, формы и методы обучения в высшей школе Аналит. обзоры по основным направлениям развития высш. образования Научно-исследовательский институт высшей школы (НИИВШ) обзорная информация. - М., 1987-1995. - 1 вып. в 2 мес. 1994-1995

из них методические указания для самостоятельной работы студента:

Не предусмотрена

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Методические пособия для самостоятельной работы студента	Учебно-методические материалы кафедры	Производственная (педагогическая) практика по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Методические указания https://www.susu.ru/ru/university/departments/educational/medical-school/departments/pishchevye-i-biotehnologii

2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Коржуев, А. В. Научное исследование по педагогике: теория, методология, практика : учебное пособие / А. В. Коржуев, В. А. Попков. — Москва : Академический Проект, 2020. — 287 с. — ISBN 978-5-8291-2736-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/132378 (дата обращения: 19.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
---	---------------------------	---	--

9. Информационные технологии, используемые при проведении практики

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -База данных ВИНТИ РАН(бессрочно)

10. Материально-техническое обеспечение практики

Место прохождения практики	Адрес места прохождения	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, обеспечивающие прохождение практики
Кафедра Пищевые и биотехнологии ЮУрГУ	454080, Челябинск, Ленина, 85	Материально-техническое обеспечение кафедры