

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»**

**Институт технологий и инженерной механики  
Кафедра лёгкой и пищевой промышленности**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор института  
  
(подпись) Могильная Е.П.  
« 19 » 04 2023 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ОЗНАКОМИТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ**  
Уровень профессионального образования  
**БАКАЛАВРИАТ**

По специальности 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль подготовки: «Технология продуктов общественного питания»

Лист согласования РПУД

Рабочая программа ознакомительной практики по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» – 23 с.

Рабочая программа ознакомительной практики разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки «Технология продуктов общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17 августа 2020 года № 1047.

СОСТАВИТЕЛЬ:

канд. техн. наук, доцент Бранспиз Е.В.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры легкой и пищевой промышленности «18» 04. 2023 г., протокол № 9

Заведующий кафедрой  
легкой и пищевой промышленности \_\_\_\_\_ Дейнека И.Г.

Переутверждена: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии института ИТиИМ «18» 04. 2023 г., протокол № 3.

Председатель учебно-методической  
комиссии института \_\_\_\_\_ Ясуник С.Н.

## **Структура и содержание дисциплины**

### **1. Цель ознакомительной практики**

Цель ознакомительной практики - углубление и закрепление в условиях пищевых предприятий, знаний, полученных в высшем учебном заведении при изучении теоретических дисциплин; знакомство с основными и вспомогательными производствами пищевых предприятий, формирование у студентов компетенций, предусмотренных ГОС ВО, при реализации основной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки: «Технология продуктов общественного питания».

### **2. Задачи ознакомительной практики**

Задачами ознакомительной практики являются: знакомство с работой основных производств предприятия питания, вспомогательными службами, сбор материала для выполнения расчетно-графических работ; изучение технологического оборудования предприятия и технологических процессов; закрепление знаний, полученных в процессе теоретического изучения дисциплин в рамках учебного плана; приобретение опыта практической работы в соответствии с требованиями ГОС ВО соответствующего направления.

### **3. Место ознакомительной практики в структуре ООП подготовки бакалавра**

Ознакомительная практика относится к обязательной части блока 2 «Практика» учебного плана.

Ознакомительная практика по профилю подготовки: «Технология продуктов общественного питания» базируется на знаниях, умениях приобретенных при изучении дисциплин: «Введение в инженерную деятельность», «Математика», «Физика», «Химия», «Инженерная и компьютерная графика», и служит основой для освоения дисциплин: «Технология пищевых производств», «Экспертиза пищевых продуктов».

### **4. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики, и планируемые результаты при прохождении практики**

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
УК-1. Способен осуществлять поиск,	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её	знать: системный подход для

критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи. УК-1.2. Использует системный подход для решения поставленных задач.	решения поставленных задач уметь: осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач владеть: достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих её достижение. УК-2.2 Выбирает наиболее эффективный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.	знать: наиболее эффективный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения уметь: определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений владеть: достаточными для профессиональной деятельности навыками решения поставленных задач
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели. УК-3.2. Взаимодействует с другими членами команды для достижения поставленной задачи.	знать: стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели уметь: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде владеть: умением взаимодействовать с другими членами

		команды для достижения поставленной задачи
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Формулирует цели личностного и профессионального развития, условия их достижения. УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации.	знать: траекторию своего профессионального развития уметь: управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования владеть: траекторией своего профессионального развития и предпринимать шаги по её реализации
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ОПК-1.3 Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья	знать: современные методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности уметь: применяет естественнонаучные и общетехнические знания в профессиональной деятельности владеть: современными методами математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2. 1 Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и	знать: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации при решении задач профессиональной деятельности уметь: применять основные методы, способы и

	химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности	средства получения, хранения, переработки информации при решении задач профессиональной деятельности владеть: средствами компьютерной техники; основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы	знать: основные понятия в области информационных технологий уметь: использовать прикладные программные средства при подготовке производства и изготовлении изделий владеть: методами анализа и обобщения результатов расчетов
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания ОПК-5.2 Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания ОПК-5.3 Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя	знать: основные виды технической и нормативной документации и принципы работы с ней уметь: работать с нормативно-технической документацией, связанной с профессиональной деятельностью владеть: навыками составления и использования технической документации в своей профессиональной деятельности

## 5. Вид, тип, способ, форма проведения практик

Вид практики: ознакомительная.

Тип практики: практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способ проведения практики: стационарная.

Форма проведения практики: дискретная.

## 6. Место и время проведения учебной практики

Ознакомительная практика проводится в лабораториях кафедры «Лёгкая и пищевая промышленность» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ», на ведущих предприятиях пищевой промышленности города Луганска с которыми заключены договоры о сотрудничестве:

1. ПАО «ЛУГАНСК-НИВА».
2. ООО Кондитерская фабрика «Лаконд».

Практика проводится в 4 семестре 3 недели.

## 7. Структура и содержание практики

Продолжительность прохождения ознакомительной практики – 3 недели, трудоемкость составляет 4,5 зачетных единиц, 162 часа.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работ на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах	Формы текущего контроля
2 семестр			
1	Предварительный этап	инструктаж по технике безопасности - 1 ч.; ознакомление с деятельностью организации, обзорная экскурсия по предприятию - 1 ч.;	Дневник, отчет по практике
2	Основной (производственный) этап (выполнение производственных заданий, изучение структуры предприятия, технической и организационной документации, сбор и систематизация фактического и литературного материала для	выполнение заданий по практике под руководством руководителя - 5 ч., теоретические занятия - 2 ч., самостоятельная работа в рамках практики - 153 ч.;	Дневник, отчет по практике

	выполнения индивидуального задания		
3	Обработка и анализ полученной информации, постановка задач в рамках индивидуального задания	описание объекта и предмета исследования, отчет по практике в рамках задания - 50 ч.; обработка и анализ полученной информации - 50ч.	Дневник, отчет по практике
4	Заключительный этап	подготовка отчета по практике - 53 ч.; защита отчета	Защита отчета по практике. Зачет

## 8. Формы отчетности по практике

Во время ознакомительной практики студенты изучают технологические процессы приготовления пищи, оборудование, методы научно-исследовательских изысканий в лабораториях кафедры «Легкой и пищевой промышленности» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ», в цехах и лабораториях предприятий общественного питания, увязывая их с темой полученного индивидуального задания, по которой составляется отчет.

Порядок изучения следующий:

1. Ознакомится с научно-исследовательской деятельностью кафедры «Лёгкая и пищевая промышленность» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ».
2. Изучить методику проведения научно-исследовательских работ в лабораторных условиях кафедры «Лёгкая и пищевая промышленность» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ».
3. Изучить особенности работы с научно-исследовательской документацией.
4. Приобрести первичные профессиональные навыки.
5. Закрепить теоретические знания по пройденным курсам при выполнении индивидуального задания.
6. Получить представление о базовых технологических процессах, основном и вспомогательном оборудовании, методах лабораторных испытаний и лабораторных приборах.

Каждый студент получает индивидуальное задание. Во время ознакомительной практики студенты согласно полученному индивидуальному заданию собирают материал, систематизируя его по всем темам для подготовки отчета по практике.

### Перечень тем, входящих в отчет по практике

Тема 1. История и перспективы развития предприятия.

Тема 2. Проведение научно-исследовательских изысканий. Поиск литературы, определение особенностей технологии изготовления заданного



пищевого продукта и сопоставление с применяемыми известными технологиями.

Тема 3. Изучение технологических приспособлений, инструментов, приборов, применяемых в работе с конкретным лабораторным, технологическим, оборудованием, изучение их назначения.

Тема 4. Анализ современных достижений науки и техники пищевого предприятия.

Тема 5. Изучение прогрессивных технологий переработки пищевого сырья на предприятии.

Тема 6. Охрана труда и окружающей среды на предприятии.

Тема 7. Система управления производством и качеством продукции.

Тема 8. Экономическая целесообразность внедрения на предприятии безотходных и энергосберегающих технологий.

В течение всего периода практики студент ведет дневник по практике, в котором ежедневно делает запись о проделанной работе. В нем же помещается календарный план прохождения практики, увязанный с календарным графиком. Дневник проверяет и подписывает руководитель практики. В конце практики руководитель дает оценку работы студента.

В дневнике должны быть записаны исходные материалы для составления отчета. Он должен иметь структуру со следующими разделами: содержание, основная часть, список использованной литературы. В разделе «Выводы и рекомендации» студент должен дать общую характеристику лаборатории, либо лабораторного участка с точки зрения полноты автоматизации и механизации процессов, особенностей научно-исследовательских методов работы, а также привести рекомендации, которые, по мнению студента, могут улучшить их деятельность, усовершенствовать технологические процессы и т.п.

Отчет оформляется на стандартных листах, согласно требованиям; должен иметь объем 20-25 страниц. Можно прилагать к отчету составленные студентами технологические карты, эскизы, чертежи оборудования и другие материалы, собранные во время практики. Текст должен быть связный, иллюстрирован рисунками, таблицами.

К составлению отчета студенту следует приступить с первого дня работы, консультируясь по всем вопросам составления отчета с руководителем практики. Отчет должен отражать содержание ознакомительной практики в полном объеме:

- основные данные по истории возникновения и развития предприятия питания;
- деятельность основных технологических, вспомогательных цехов и служб по производству продукции;
- изучение сырья и материалов, используемых при производстве продукции;
- ассортимент выпускаемой продукции, технологии ее производства;
- используемое технологического оборудования;

- основные технико-экономические показатели работы предприятия;
- уровень и степень механизации и автоматизации основных технологических процессов;
- общие вопросы организации и управления производством;
- мероприятия по охране труда и окружающей среды, проводимые на предприятии;
- стандартизация и контроль качества выпускаемой продукции.

Аттестация по итогам практики проводится на основании защиты отчета, оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики, дневника практики. Комиссия кафедры «Лёгкая и пищевая промышленность» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ», заслушав доклад студента по отчету, который иллюстрируется презентацией, выставляет зачет. Время проведения аттестации – 1-я неделя по окончании практики.

## **9. Профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике**

В процессе прохождения практики используются следующие образовательные технологии:

- технология личностно-ориентированного обучения, которая реализуется путем организации консультации преподавателя по актуальным вопросам, возникающим у студентов в ходе выполнения индивидуального задания;
- проектная технология – комплекс поисковых, исследовательских и других видов работ, выполняемых студентом самостоятельно, под руководством руководителя практики, которые включают выполнение разделов практики в соответствии с индивидуальным заданием и рекомендованными источниками литературы;
- освоение методов анализа информации и интерпретации результатов;
- выполнение письменных аналитических и расчетных заданий в рамках практики с использованием рекомендуемых информационных источников (учебники, статьи в периодической печати, сайты в сети Интернет).

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики**

### **а) основная литература:**

1. Башкирцева Н.Ю., Учебная практика (бакалавры): учебное пособие / Башкирцева Н. Ю., Шарифуллин А. В., Сладовская О. Ю., Байбекова Л. Р. - Казань : Издательство КНИТУ, 2017. - 84 с. - ISBN 978-5-7882-2222-6 - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788222226.html>.

2. Зиновьева О.М., Исследовательская и преддипломная практика: метод. указания / Зиновьева О.М., Меркулова А.М., Муравьев В.А.,

Смирнова Н.А. - М.: МИСиС, 2018. - 26 с. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: [http://www.studentlibrary.ru/book/Misis\\_095.html](http://www.studentlibrary.ru/book/Misis_095.html).

3. Быкова М.Б., Выполнение и оформление выпускных квалификационных работ, научно-исследовательских работ, курсовых работ магистров и отчетов по практикам : метод. указ. / Быкова М.Б. - М.: МИСиС, 2017. - 76 с. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: [http://www.studentlibrary.ru/book/Misis\\_050.html](http://www.studentlibrary.ru/book/Misis_050.html).

#### **б) дополнительная литература:**

1. Организация практик и научно-исследовательской работы магистров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / О.Н. Зайцева, А.Н. Нуриев - Казань: Издательство КНИТУ, 2017. Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788222882.html>...

#### **в) интернет-ресурсы:**

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Министерство образования и науки Луганской Народной Республики – <https://minobr.su>

Народный совет Луганской Народной Республики – <https://nslnr.su>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru/>

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – <http://fcior.edu.ru/>

#### **Электронные библиотечные системы и ресурсы**

Электронно-библиотечная система «Консультант студента» – <http://www.studentlibrary.ru/cgi-bin/mb4x>

Электронно-библиотечная система «StudMed.ru» – <https://www.studmed.ru>

#### **Информационный ресурс библиотеки образовательной организации**

Научная библиотека имени А. Н. Коняева – <http://biblio.dahluniver.ru/>

### **11. Материально-техническое и программное обеспечение практики**

В качестве материально-технического обеспечения ознакомительной практики используются:

– технологическое оборудование лабораторий кафедры;

- лабораторные приборы;
- компьютерная и офисная техника (ПК, принтер, копировальная техника).

#### Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	<a href="https://www.libreoffice.org/">https://www.libreoffice.org/</a> <a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice">https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice</a>
Операционная система	UBUNTU 19.04	<a href="https://ubuntu.com/">https://ubuntu.com/</a> <a href="https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu">https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu</a>
Браузер	Firefox Mozilla	<a href="http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx">http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx</a>
Браузер	Opera	<a href="http://www.opera.com">http://www.opera.com</a>
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	<a href="http://www.mozilla.org/ru/thunderbird">http://www.mozilla.org/ru/thunderbird</a>
Файл-менеджер	Far Manager	<a href="http://www.farmanager.com/download.php">http://www.farmanager.com/download.php</a>
Архиватор	7Zip	<a href="http://www.7-zip.org/">http://www.7-zip.org/</a>
Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	<a href="http://www.gimp.org/">http://www.gimp.org/</a> <a href="http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8">http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8</a> <a href="http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP">http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP</a>
Редактор PDF	PDFCreator	<a href="http://www.pdfforge.org/pdfcreator">http://www.pdfforge.org/pdfcreator</a>
Аудиоплеер	VLC	<a href="http://www.videolan.org/vlc/">http://www.videolan.org/vlc/</a>

## 12. Оценочные средства по ознакомительной практике

### Паспорт оценочных средств по ознакомительной практике

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля) или практики

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Контролируемые темы учебной дисциплины, практики	Этапы формирования (семестр изучения)
----------	--------------------------------	---	---	--	---------------------------------------

1	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи. УК-1.2. Использует системный подход для решения поставленных задач.	Темы 1-8	4
2	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих её достижение. УК-2.2 Выбирает наиболее эффективный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.	Темы 1-8	4
3	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели. УК-3.2. Взаимодействует с другими	Темы 1-8	4

			членами команды для достижения поставленной задачи.		
4	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Формулирует цели личностного и профессионального развития, условия их достижения. УК-6.2. Планирует траекторию своего профессионального развития и предпринимает шаги по её реализации.	Темы 1-8	4
5	ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.2 Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли ОПК-1.3 Применяет современные информационные технологии учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья	Темы 1-8	4
6	ОПК-2	Способен применять	ОПК-2. Применяет	Темы 1-8	4

		основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также исследований и экспертизы ее качества и качества используемого сырья ОПК-2.2 Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы продукции общественного питания и используемого сырья ОПК-2.3 Выполняет трудовые действия с учетом их влияния на окружающую среду, не допуская возникновения экологической опасности		
7	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и	Темы 1-8	4

			оказания услуг общественного питания ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы		
8	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания ОПК-5.2 Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания ОПК-5.3 Организует контроль производства продукции и услуг на предприятиях питания по обеспечению их безопасности и качества для потребителя	Темы 1-8	4

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
-------	--------------------------------	---	----------------------------------	--	----------------------------------



1.	УК-1	УК-1.1 УК-1.2	<p>знать: глобальные и локальные компьютерные сети</p> <p>уметь: использовать для решения задач современные технические средства и информационные технологии</p> <p>владеть: достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером</p>	Темы 1-8	Вопросы к зачёту
2	УК-2	УК-2.1 УК-2.2	<p>знать: круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения</p> <p>уметь: выбирать оптимальные способы решения поставленных задач</p> <p>владеть: достаточными для профессиональной деятельности навыками решения поставленных задач</p>	Темы 1-8	Вопросы к зачёту
3	УК-3	УК-3.1 УК-3.2	<p>знать: стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели</p> <p>уметь: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> <p>владеть: умением взаимодействовать с другими членами</p>	Темы 1-8	Вопросы к зачёту

			команды для достижения поставленной задачи		
4	УК-6	УК-6.1 УК-6.2	<p>знать:</p> <p>траекторию своего профессионального развития</p> <p>уметь:</p> <p>управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования</p> <p>владеть:</p> <p>траекторией своего профессионального развития и предпринимать шаги по её реализации</p>	Темы 1-8	Вопросы к зачёту
5	ОПК-1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	<p>знать:</p> <p>современные методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности</p> <p>уметь:</p> <p>применяет естественнонаучные и общетехнические знания в профессиональной деятельности</p> <p>владеть:</p> <p>современными методами математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности</p>	Темы 1-8	Вопросы к зачёту
6	ОПК-2	ОПК-2.1 ОПК-2.2	<p>знать:</p> <p>основные методы, способы и средства получения, хранения,</p>	Темы 1-8	Вопросы к зачёту

			<p>переработки информации при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>уметь:</p> <p>применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации при решении задач профессиональной деятельности</p> <p>владеть:</p> <p>средствами компьютерной техники;</p> <p>основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними</p>		
7	ОПК-4	ОПК-4.1 ОПК-4.2	<p>знать:</p> <p>основные понятия в области информационных технологий</p> <p>уметь:</p> <p>использовать прикладные программные средства при подготовке производства и изготовлении изделий</p> <p>владеть:</p> <p>методами анализа и обобщения результатов расчетов</p>	Темы 1-8	Вопросы к зачёту
8	ОПК-5	ОПК-5.1 ОПК-5.2 ОПК-5.3	<p>знать:</p> <p>основные виды технической и нормативной документации и принципы работы с ней</p>	Темы 1-8	Вопросы к зачёту

			<p>уметь:          работать с          нормативно-          технической          документацией,          связанной с          профессиональной          деятельностью</p> <p>владеть:          навыками          составления и          использования          технической          документации в          своей          профессиональной          деятельности</p>		
--	--	--	---	--	--

### **Фонд оценочных средств по ознакомительной практике**

#### **Вопросы для проведения зачёта по ознакомительной практике:**

1. Ознакомится с целями деятельности, организационной структурой предприятия, на котором проходит практика.
2. Определить особенности и основные характеристики выпускаемой продукции. Изучить номенклатуру выпускаемых изделий и технологий их изготовления.
3. Проанализировать способы обеспечения качества выпускаемой продукции. Ознакомится с методами контроля входящего сырья, заготовок на промежуточных операциях, конечной продукции.
4. Изучить технологические процессы, принципы работы основного и вспомогательного оборудования.
5. Ознакомится с научно-исследовательской деятельностью предприятия, изучить методику проведения научно-исследовательских и экспериментальных работ на базе практики. Изучить методы лабораторных испытаний.
6. Закрепить полученные знания по пройденным курсам при выполнении индивидуального задания.
7. Ознакомится с научно-исследовательской деятельностью кафедры «Легкая и пищевая промышленность» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ».
8. Изучить методику проведения научно-исследовательских работ в лабораторных условиях кафедры «Легкая и пищевая промышленность» ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В.ДАЛЯ».
9. Изучить особенности работы с научно-исследовательской документацией.
10. Приобрести первичные профессиональные навыки.

По итогам выполнения отчета и защиты отчета о прохождении ознакомительной практики студенту выставляется зачет.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству – *зачёт*

Шкала оценивания (экзамен)	Характеристика знания предмета и ответов	Зачеты
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.	зачтено
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.	
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.	
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы.	не зачтено

### Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)