

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



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»

Луганск - 2023

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

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

		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 общеинженерные 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

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

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 технологическое оборудование;

- 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 консультаций 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 соответствие 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

a) 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.

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.

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://minobrnauki.ru/>

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

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	<p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи.</p> <p>УК-1.2. Использует системный подход для решения поставленных задач.</p>	Темы 1-8	4
2	УК-2	<p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать опимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих её достижение.</p> <p>УК-2.2 Выбирает наиболее эффективный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения.</p>	Темы 1-8	4
3	УК-3	<p>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>	<p>УК-3.1. Определяет стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели.</p> <p>УК-3.2. Взаимодействует с другими</p>	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	знать: глобальные и локальные компьютерные сети уметь: использовать для решения задач современные технические средства и информационные технологии владеть: достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером	Темы 1-8	Вопросы к зачёту
2	УК-2	УК-2.1 УК-2.2	знать: круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения уметь: выбирать оптимальные способы решения поставленных задач владеть: достаточными для профессиональной деятельности навыками решения поставленных задач	Темы 1-8	Вопросы к зачёту
3	УК-3	УК-3.1 УК-3.2	знать: стратегию сотрудничества для достижения поставленной цели уметь: осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде владеть: умением взаимодействовать с другими членами	Темы 1-8	Вопросы к зачёту

			команды для достижения поставленной задачи		
4	УК-6	УК-6.1 УК-6.2	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	Темы 1-8	Вопросы к зачёту
5	ОПК-1	ОПК-1.1 ОПК-1.2	знать: современные методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности уметь: применяет естественнонаучные и общеинженерные знания в профессиональной деятельности владеть: современными методами математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности	Темы 1-8	Вопросы к зачёту
6	ОПК-2	ОПК-2.1 ОПК-2.2	знать: основные методы, способы и средства получения, хранения,	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; 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.	
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.	зачтено
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)