

Кемеровский государственный университет

Технологический институт пищевой промышленности



УТВЕРЖДАЮ
Директор ТИПП
Т.Ф. Киселева
4.03.2019 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.В.02 (П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) программы

«Технология продуктов питания животного происхождения»

Уровень профессионального образования

Высшее образование – Бакалавриат

Форма обучения

очная, заочная

Кемерово 2019

Рабочая программа практики утверждена научно-методическим советом КемГУ в составе образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (на 2019 год набора) (протокол НМС КемГУ № 6 от 03.04.2019 г.)

Рабочая программа практики рекомендована Ученым советом Технологического института пищевой промышленности (протокол Ученого совета института № 4 от 04.03.2019г.)

Рабочая программа практики одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания животного происхождения» (протокол заседания кафедры № 8 от 27.02.2019г.)

Составитель РП практики:

фамилия имя отчество (полностью),

уч. степень, должность, кафедра

Дир. Загичина Леонид Викторович
к.т.н., доц. каф. «Технология продуктов
питания животного происхождения»

Содержание

1.	Вид практики, способы и формы ее проведения	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»	4
3.	Место учебной практики в структуре ОПОП направления подготовки в бакалавриате	5
4.	Объем практики в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
5.	Организация практики	5
6.	Содержание практики, структурированное по разделам	6
7.	Формы отчетности по практике	7
8.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	8
8.1	Паспорт фонда оценочных средств по учебной практики	8
8.2	Комплект оценочных средств текущего контроля успеваемости	8
8.2.1	Требования к оформлению дневника практики	8
8.2.2	Требования к оформлению отчета по практике	9
8.2.3	Комплект оценочных материалов промежуточной аттестации	10
8.3.	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.	10
8.3.1	Критерии оценки правильности и полноты оформления дневника практики	10
8.3.2.	Критерии оценки правильности и полноты отчета по практике	10
8.3.3.	Критерии оценки для зачета	11
9.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	11
10.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля)	14

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ:

Блок 2 «Практики» включает производственную практику, которая ориентирована на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

1. Тип производственной практики

Производственная практика проводится для получения профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

2. Способы проведения производственной практики

Способы проведения производственной практики:

стационарная практика;

выездная практика.

Практика проводится на предприятиях мясоперерабатывающей, молочной промышленности.

Выездные практики, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО «КемГУ» и предприятиями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Стационарная практика осуществляется в лабораториях ФГБОУ ВО «КемГУ».

3. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Основной целью производственной практики является закрепление знаний, полученных при изучении теоретических дисциплин, подготовка к выполнению курсового проекта по технологии отрасли, а также приобретение социально-личностных компетенций, умений и навыков, необходимых для работы в профессиональной среде

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по практике:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать основы профессиональной этики, правовой и психологической культуры; способы взаимодействия с коллегами уметь правильно определять формальные и неформальные нормы, подлежащие применению, владеть основными элементами культуры, навыками поведения в коллективе и общения в соответствии с нормами этикета

ОПК-4	готов эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	знать - основные виды оборудования для производства продукции из сырья животного происхождения и правил его безопасной эксплуатации, способы защиты от шума, в вибрации, поражения электрическим током, взрыва уметь разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасных условий работы на технологическом оборудовании владеть элементарными приемами по устранению причин при возникновении экстремальных ситуаций во время работы технологического оборудования
ПК-1	способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать нормативную и технологическую документацию для производства продуктов питания из сырья животного происхождения; уметь использовать правила и нормы технического регулирования при организации технологического процесса владеть навыками использования действующих нормативных и технических документов при осуществлении профессиональной деятельности
ПК-2	способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	знать элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия; уметь выбирать методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций; владеть навыками использования средств индивидуальной защиты при возникновении чрезвычайных ситуаций.
ПК-11	способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	знать структуру предприятия, обязанности мастера, технологической службы, начальника цеха (производства); формы контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на предприятии; основные виды нормативных документов (согласно профилю подготовки); схему производственного контроля производства отдельных видов продукции; причины возникновения брака готовой продукции, структуру отчета по практике; уметь работать с нормативными документами в соответствии с производственной задачей; составлять внутреннюю учетно-отчетную документацию; владеть навыками работы с современной нормативной документацией; навыками оформления внутренней учетно-отчетной документации; навыками проведения текущей санитарной обработки рабочего места; навыками составления отчета

4. Место производственной практики в структуре ОПОП направления подготовки в бакалавриате

Производственная практика относится к блоку 2 «Практика» ФГОС ВО по направлению подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»** (квалификация «бакалавр») и является обязательной. Прохождение практики предусмотрено на 3 курсе в 6 семестре по очной форме обучения и на 4 курсе в летнюю сессию по заочной форме обучения.

5. Объем практики в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость производственной практики составляет 10 недель, 15 зачетных единиц (з.е.) или 540 академических часов.

Практика предполагает самостоятельную работу студентов. На контактную работу обучающихся с преподавателем отводится 18 часов в неделю на группу.

6. Содержание практики, структурированное по разделам

Производственная практика организуется, как правило, на предприятиях отрасли.

Задачами практики являются общее знакомство с производственной средой на предприятиях отрасли, формирование профессионального интереса и уважения к выбранной профессии.

Производственная практика включает следующие этапы:

Раздел 1. Оформление необходимых документов, прохождение инструктажа по технике безопасности и промышленной санитарии.

Раздел 2. Сбор материалов для общей характеристики предприятия.

Раздел 3. Изучение технологии и организации производства.

Раздел 4. Получение навыков работы с отчетной и технологической документацией.

Раздел 5. Знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда.

Раздел 6. Оформление отчёта по практике.

На предприятии студенты обращаются в отдел кадров, имея при себе паспорт, военный билет (для военнообязанных), рабочий график (план) (приложение 1), бланк оценки практики (приложение 2), медицинскую книжку с заключением врача о допуске к работе; копию договора с предприятием для:

- оформления на работу в один из цехов по приказу (если это оговорено с предприятием заранее);
- проведения инструктажа по технике безопасности;
- устройства с жильем (если это оговорено заранее);
- назначения руководителя практики от предприятия.

При оформлении документов необходимо сделать записи в рабочем графике (плане) с указанием:

- даты прибытия на практику;
- даты прохождения инструктажа по технике безопасности;
- ФИО, должности руководителя практики от предприятия.

Во время практики студенты должны работать на рабочем месте (если на предприятии имеется такая возможность) или изучать производственный процесс самостоятельно в цехах, собирать материалы и готовить отчет, делать записи в графике с указанием вида и сроков выполняемых работ.

Во время производственной практики студенты должны изучить следующие вопросы и выполнить следующие задания:

1. Составить общие сведения о предприятии:

- название предприятия;
- тип предприятия;
- краткая историческая справка;
- юридический адрес;
- структура предприятия (полный перечень основных цехов и вспомогательных цехов с учетом типа предприятия);

- полный ассортимент выпускаемой продукции в тоннах за смену (месяц или год);
- сырьевая база предприятия и основные поставщики сырья;
- рынок сбыта и основные потребители продукции.

2. Составить описание технологических операций, выполняемых на рабочих местах во время практики:

- название отделения или участка цеха по месту работы во время практики;
- наименование выполняемых операций и их назначение;
- перечень и краткая характеристика сырья, применяемых материалов и тары, с которыми выполняются какие-либо действия на данной технологической операции;
- последовательность выполнения действий;
- технологические параметры (температура, давление, сила тока, количество и последовательность внесения добавляемых веществ и др.);
- оборудование, задействованное на данной операции, его тип и принцип работы;
- требования техники безопасности при работе на конкретной операции, с конкретным оборудованием;
- санитарная обработка рабочего места (название регламентирующего нормативного документа, применяемые средства, периодичность обработки);
- мероприятия по охране окружающей среды в цехе – месте работы студента.

Описание технологических процессов производства продукции по цехам должно включать:

- перечень используемой нормативной документации;
- характеристику основного, вспомогательного сырья и материалов;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- технологические схемы производства в векторном исполнении для каждого вида продукции по цехам с их кратким описанием.

Векторные схемы и описания к ним должны быть сделаны в соответствии с прилагаемыми к отчету планами цехов с расстановкой оборудования и отражать действующую на данном предприятии промышленную технологию производства продукции.

При описании технологических процессов необходимо указывать последовательность и цель операций, их режимы, применяемое оборудование, способы передачи сырья от операции к операции применительно к условиям предприятия, на котором проходит практика.

Организация учета сырья, продукции и материалов должна содержать формы заполненных документов, применяемых в конкретном цехе для учета и отчетности, и сопровождаться необходимыми пояснениями.

Организация производственного контроля в цехе или на участке должна быть оформлена в виде таблицы и включать информацию об объектах контроля, о контролируемых параметрах, периодичности контроля, об ответственных за исполнение.

Во время практики студенты должны собрать необходимую информацию в соответствии с поставленными задачами и оформить ее в виде отчета.

Отчет представляет собой пояснительную записку. Структура отчета по учебной практике должна быть следующей:

- титульный лист (приложение 3);
- содержание;
- общая характеристика предприятия;
- описание технологического процесса производства какого-либо продукта (согласно индивидуального задания);
- организация учета сырья, продукции, материалов и ведение отчетности на предприятии по тем цехам, которые даны в задании на практику;
- систему организации производственного контроля на предприятии по заданным цехам или участкам производства.

- список используемой литературы;
- приложения (если они есть).

По окончании практики студент должен:

1. За 2-3 дня до окончания практики - подготовить отчет и представить на рецензию руководителю практики от организации, который, ознакомившись с отчетом:
 - дает свое заключение и выставляет оценку по пятибалльной системе в бланке оценка результатов практики (подпись закрепляется печатью);
 - расписывается на титульном листе отчета по практике (подпись закрепляется печатью).
2. Сдать всю документацию организации, которой он пользовался в период практики.
3. Сдать пропуск и забрать санитарную книжку.

7. Формы отчетности по практике

Практика предполагает самостоятельную работу студентов.

В самостоятельную работу студентов входит освоение практического материала с использованием разработанных соответствующих учебных пособий, работа с нормативной и технической документацией, учебной и научной литературой, подготовка к написанию отчета по практике и его защита.

Форма отчетности - дифференцированный зачет в 6 семестре.

По итогам учебной практики представляется:

1. Рабочий график (план) практики
2. Бланк оценки практики
3. Отчет по практике - в соответствии со структурой

Дифференцированный зачет выставляется на основании расчета итогового рейтинга студента путем суммирования набранных студентом баллов. Количество баллов складывается из суммы баллов за оформление дневника и отчета по практике и защиты отчета по практике.

Фонд оценочных средств включает:

- требования к оформлению и содержанию дневника и отчета по практике;
- вопросы к защите отчета по практике.

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Фонд оценочных средств соответствует:

- 1) ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
- 2) ОПОП и рабочему плану по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
- 3) целям и задачам обучения, сформулированным в рабочей программе учебной практики.

8.1 Паспорт фонда оценочных средств по учебной практики

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
Текущий контроль успеваемости			
1	Оформление необходимых документов, прохождение инструктажа по технике безопасности и промышленной санитарии.	ОПК-4, ПК-2	
2	Сбор материалов для общей характеристики предприятия.	ОК-6, ПК-11 (знать)	Отчет по практике
3	Изучение технологии и организации производства.	ОПК-4, ПК-10	Отчет по практике
4	Получение навыков работы с отчетной и технологической документацией.	ПК-1, ПК-11	Отчет по практике
5	Знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда.	ОПК-4, ПК-10, ПК-11	Отчет по практике
6	Оформление отчёта по практике.	ПК-11	Отчет по практике
Промежуточная аттестация			
	Защита отчета (1-5)	ОК-6, ОПК-4, ПК-1, ПК-2, ПК-11	Зачет дифференцированный

8.2 Комплект оценочных средств текущего контроля успеваемости

8.2.1. Дифференцированный зачёт или зачет

а) типовые задания

1. Изучить технологический процесс производства продукта (в соответствии с индивидуальным заданием на практику);
2. Изучить систему производственного контроля при производстве продукта (в соответствии с индивидуальным заданием на практику);
3. Изучить систему санитарного контроля при производстве продукта (в соответствии с индивидуальным заданием на практику);

б) критерии оценивания компетенций (результатов)

Оценка практики студента-практиканта с базы прохождения практики, подписанная непосредственным руководителем практики и заверенная печатью;

Рабочий график (план) прохождения практики, с фиксацией конкретных дел и действий, выполняемых студентом-практикантом во время прохождения практики;

Отчет студента-практиканта по результатам прохождения практики;

Ответы на вопросы преподавателя;

Умение связывать теорию с практикой;

Культура речи.

в) описание шкалы оценивания

• оценка «отлично» - характеристика студента практиканта с базы прохождения практики должна быть положительной, без замечаний, должна содержать подпись руководителя практики с базы практики, заверенную печатью; рабочий график практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, содержит сведения о действиях,

выполняемых студентом практикантом, заверен подписью руководителя практики с места прохождения практики. Оценка «отлично» предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, умение излагать материал в логической последовательности, грамотным языком

- оценка «хорошо» - характеристика студента практиканта с базы прохождения практики положительная, но с незначительными замечаниями, содержит подпись руководителя практики с базы практики, заверенную печатью; рабочий график практики составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с незначительными недочетами, содержит сведения о действиях, выполняемых студентом практикантом, заверен подписью руководителя практики с места прохождения практики. Оценка «хорошо» предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя и с незначительными недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, грамотным языком

- оценка «удовлетворительно» - характеристика студента практиканта с базы прохождения практики положительная, но со значительными замечаниями, содержит подпись руководителя практики с базы практики, заверенную печатью; рабочий график практики составлен в основном в соответствии с предъявляемыми требованиями, но с недочетами, содержит сведения о действиях, выполняемых студентом практикантом, заверен подписью руководителя практики с места прохождения практики. Оценка «удовлетворительно» предполагает при устном отчете студента по результатам прохождения практики ответы на вопросы преподавателя, с недочетами, которые не исключают сформированность у студента соответствующих компетенций на необходимом уровне, а также умение излагать материал в основном в логической последовательности, грамотным языком

- оценка «неудовлетворительно» - характеристика студента практиканта с базы прохождения практики отрицательная и (или) не содержит подпись руководителя практики с базы практики и (или) не заверена печатью; рабочий график практики составлен не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не содержит сведений о действиях, выполняемых студентом практикантом и (или) не заверен подписью руководителя практики с места прохождения практики. Оценка «неудовлетворительно» предполагает, что при устном отчете студента по результатам прохождения практики не даны ответы на вопросы преподавателя, а также студентом не продемонстрировано умение излагать материал в логической последовательности, грамотным языком

8.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

По итогам учебной практики выставляется дифференцированный зачет в 6 семестре.

Дифференцированный зачет выставляется на основании расчета суммы набранных студентом баллов. Количество баллов складывается из суммы баллов за оформление документов и отчета по практике, рекомендуемой оценки руководителя от предприятия и защиты отчета по практике.

При выставлении баллов оцениваются следующие показатели:

- своевременность представление документов к защите – 0-10 баллов
- правильность оформления документов, представленных к защите – 0-10 баллов
- оценка руководителя с места прохождения практики – 0-5 баллов
- отчет по практике – 0-35 баллов
- ответы на вопросы преподавателя (защита отчета) – 0-40 баллов

Для промежуточной аттестации студент представляет следующие документы:

1. Бланк оценки практики студента-практиканта с базы прохождения практики, подписанная непосредственным руководителем практики и заверенная печатью;
2. Рабочий график (план) прохождения практики, с фиксацией конкретных дел и действий, выполняемых студентом-практикантом во время прохождения практики;
3. Отчет студента-практиканта по результатам прохождения практики.

8.3.1. Критерии оценки правильности и полноты отчета по практике

Отчет должен быть аккуратно и грамотно оформлен, соблюдены все требования к отчетам. Материал должен быть изложен в сжатой форме в соответствии со структурой отчета по учебной практике. В отчете не должны быть представлены сведения, известные из специальной литературы и не относящиеся к характеристике данного предприятия.

При оформлении записки следует руководствоваться требованиями к оформлению текстовых документов и библиографических ссылок по ГОСТ 2.105-95.

Объем пояснительной записки отчета не должен превышать 35-40 страниц на листах формата А4.

Преподаватель имеет право отправить отчет на доработку в следующих случаях:

- если отчет не соответствует программе практики;
- если материалы в пояснительной записке не соответствуют профилю и специфике конкретного предприятия;
- отчет не соответствует требованиям по оформлению и содержанию.

Отчет о практике студент должен сдать руководителю на кафедру в течение 3 дней с момента окончания практики. В случае задержки сдачи отчета без уважительной причины, от общего количества баллов отнимается от 1 до 10.

Отчет оценивается по следующим критериям:

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Соответствие структуры отчета программе практики	10
2	Полнота раскрытия разделов отчета	20
3	Соответствие оформления требованиям	5
	ИТОГО	35

8.3.2. Критерии оценки для защиты отчета по практике

Защита отчета по практике проводится в устной форме в виде собеседования. Преподаватель задает 8 вопросов. За каждый ответ студент может получить 5 баллов, максимальное количество за защиту отчета – 40 баллов.

- 5 баллов присваиваются, если студент дал развернутый и обоснованный ответ на вопрос.
- 4 балла присваиваются, если студент дал правильный, но не развернутый ответ на вопрос.
- 3 балла присваиваются, если студент допустил незначительные ошибки при ответе на вопрос.
- 2 балла присваиваются, если студент допустил принципиальные, но не существенные ошибки при ответе на вопрос.
- 1 балл присваивается, если студент допустил существенные ошибки при ответе на вопрос.
- 0 баллов – если студент затрудняется с ответом на вопрос.

Продолжительность собеседования – не более 30 мин.

Баллы, начисленные по п.п. 8.3.1-8.3.3 суммируются. Максимально возможно

набрать 100 баллов. Баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 86 – 100 баллов – «отлично»;
- 71 – 85 баллов – «хорошо»;
- 51 – 70 баллов – «удовлетворительно»;
- 50 баллов и меньше – «неудовлетворительно».

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время. Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены как имеющие академическую задолженность, в порядке, предусмотренном уставом вуза.

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемТИПП	Планируемое число студентов-пользователей	Число экз. выделяемое библиотекой на данный поток студентов
1	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов. В 2-х книгах (Текст): учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 «Технология и продуктов животного происхождения» для специальности 260301 «Технология мяса и мясных продуктов» Книга 1. Общая технология мяса /И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин – М.: Колос С, 2009. – 565с.	637.5 P59	25	18
2	Рогов И.А. Технология мяса и мясных продуктов в 2х книгах (Текст): учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 655900 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» для спец. 260301 «Технология мяса и мясных продуктов». Кн.2 Технология мясных продуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин - М.: Колос С, 2009. – 711с.: ил.	637.5 P59	25	17
3	Общая технология молока и молочных продуктов [Текст] : учебник для студ. вузов, обуч. по напр. 655900 Технология сырья и продуктов животного происхождения, по спец. 271100 Технология молока и молочных продуктов / А. М. Шальгина , Л. В. Калинина. - М. : КолосС, 2007. - 199 с		25	17

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- законодательно-правовая электронно-поисковая база «Кодекс»;
- электронные версии учебного пособия, методических указаний, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящиеся в свободном доступе для студентов;

- электронные версии ФГОС, ОПОП и РУП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профили программы «Технологи мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов» квалификация (степень) выпускника – бакалавр, находящиеся на официальном сайте ФГБОУ ВПО «КемГУ» <https://kemsu.ru/>

- Электронная библиотека КемГУ (сайт <http://lib.kemsu.ru/>)

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Использование слайд-презентаций при защите отчета по практике

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

12. Иные сведения и материалы

12.1 Место и время проведения учебной практики

Местом проведения учебной практики могут быть предприятия мясоперерабатывающей и молочной промышленности, иные профильные организации.

и предприятиями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

Местом проведения учебной практики могут быть лаборатории Технологического института пищевой промышленности ФГБОУ ВО «КемГУ». Все подразделения оборудованы необходимыми техническими средствами и возможностями.

12.2 Особенности реализации практики для 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 Кемеровского государственного университета по вопросам реализации практики доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

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

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

Составитель (и) программы

Доцент М.В.Патшина

(фамилия, инициалы и должность преподавателя (лей), руководителя от
организации, предприятия)

федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный университет»
наименование института/факультета, филиала

Рабочий график (план) практики

Студент _____
ФИО

Направление подготовки 19.03.03. Продукты питания животного происхождения
(шифр, наименование)

направленность (профиль) подготовки Технология мяса и мясных продуктов

Курс _____

Форма обучения заочная институт/факультет заочный факультет группа _____

Вид, тип, способ прохождения практики _____

Срок прохождения практики с _____ по _____

Профильная организация (название), город _____

Руководитель практики от организации (вуза), контактный телефон _____

ФИО полностью, должность

Руководитель практики от профильной организации, контактный телефон _____

ФИО полностью, должность

Индивидуальное задание на практику: _____

Рабочий график (план) практики

Содержание практики (содержание работ)	Срок выполнения	Планируемые результаты
1.		
2.		
3.		
4. Подготовка отчета		

Проведен инструктаж практиканта технике безопасности, пожарной безопасности, требованиям охраны труда, ознакомление с правилами внутреннего распорядка _____, 201 г. _____

ФИО инструктирующего от организации (вуза), должность, подпись

Проведен инструктаж практиканта технике безопасности, пожарной безопасности, требованиям охраны труда, ознакомление с правилами внутреннего распорядка _____, 201 г. _____

ФИО инструктирующего от профильной организации, должность, подпись

Индивидуальное задание, содержание и планируемые результаты практики согласованы _____ / _____ «__» _____ 201__

подпись руководителя практики от профильной организации, расшифровка подписи

_____ / _____ «__» _____ 201__

подпись руководителя практики от организации (вуза), расшифровка подписи

Задание принял к исполнению: _____ / _____ «__» _____ 201__

подпись обучающегося, расшифровка подписи

Оценка результатов прохождения практики

За время прохождения _____ практики
(наименование учебной/производственной практики)

в _____

с _____
(полное наименование организации)

« _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.
обучающийся _____

_____ (институт, факультет, ФИО студента)

продемонстрировал следующие результаты

Оцениваемые результаты			
Код компетенции	Результаты освоения ООП Содержание компетенций (в соответствии с ФГОС)	перечень сформированных результатов	Оценка (критерии и шкала используется установленная в программе практики) с обоснованием
ОК-1		Знать: Уметь: Владеть:	
ОПК-1		Знать: Уметь: Владеть:	
ПК-1		Знать: Уметь: Владеть:	

Руководитель практики от профильной организации

Рекомендуемая

оценка _____ / _____
(должность, ФИО)

Подпись (м.п.) _____ Дата « ____ » _____ 201__ г.

Итоговая оценка (учебной/производственной практики)

_____ Руководитель практики от организации (вуза)

_____ Дата « ____ » _____ 201__ г.
(должность, ФИО)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

ФГБОУ ВО Кемеровский государственный университет

Технологический институт пищевой промышленности

Кафедра «Технология продуктов питания животного происхождения»

ОТЧЕТ

по _____ практике
на _____
наименование предприятия

Выполнил студент гр. _____

(ф.и.о.) (подпись)

Проверили:

(ф.и.о.) (должность руководителя от предприятия)

(оценка) (подпись)

М.П. _____
(дата)

(должность руководителя от кафедры) (ф.и.о.)

(оценка) (подпись)

(дата)

Кемерово 20__