



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный медицинский
университет имени В. И. Разумовского»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

ПРИНЯТА

Ученым советом Института общественного
здоровья и гуманитарных проблем медицины
протокол от 26.05.2023 № 5

Председатель _____ А.С. Федонников

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института общественного
здоровья, здравоохранения и гуманитарных
проблем медицины

_____ А.С. Федонников
«29» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Преддипломная практика

(наименование практики)

Специальность (направление подготовки)

19.03.01 Биотехнология

Форма обучения

Очная

(очная, очно-заочная)

Срок освоения ОПОП

4 года

Кафедра фармацевтической технологии и биотехнологии

ОДОБРЕНА

на заседании учебно-методической
конференции кафедры фармацевтической
технологии и биотехнологии от «24» апреля
2023 г. № 7.

Заведующий кафедрой _____ Д.В. Тупикин

СОГЛАСОВАНА

Начальник отдела практики и содействия
трудоустройству выпускников

_____ Г.Н. Дзукаев

« 27 » апреля 20 23 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ВИД ПРАКТИКИ. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ	3
2. СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ	4
4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
5. ТРУДОЕМКОСТЬ ПРАКТИКИ, ФОРМЫ ОТЧЕТА И КОНТРОЛЯ	6
6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
6.1. Разделы практики и компетенции, которые должны быть освоены при прохождении практики	7
6.2. Самостоятельная работа обучающегося по практике	7
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	8
9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»	9
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ	10
11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	10
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	11
13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	11

Рабочая программа преддипломной практики разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 19.03.01 «Биотехнология», утвержденного Ученым Советом университета 23 мая 2023 г. протокол №5; в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.01 «Биотехнология», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 10 августа 2021 г. № 736.

1. ВИД ПРАКТИКИ. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ.

Вид практики: Преддипломная практика относится к производственным видам практики.

Целью преддипломной практики является формирование практических навыков по организации, управлению, технологии и проектированию предприятий индустрии питания и пищевой промышленности; ведения самостоятельной работы в конкретных производственных условиях, непосредственно участвуя в поиске новых рациональных путей повышения его эффективности; сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Задачи:

- приобретение и закрепление навыков анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия;
- формирование умений и приобретение навыков регулировать технологические процессы на основе современных технологий;
- приобретение навыков научно-исследовательской работы, направленной на совершенствование производства;
- приобретение навыков составлять нормативную документацию и технологический план производства;
- сбор и анализ материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. СПОСОБЫ И ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ.

2.1. Способы проведения практики.

Место проведения преддипломной практики структурные подразделения ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского, а именно, производственные цеха и лаборатории научно-производственного центра технологий здорового питания; профильные организации индустрии питания и пищевой промышленности, с которыми заключены двусторонние договоры.

Во время прохождения преддипломной практики обучающиеся привлекаются для выполнения работ, предусматривающих проведение обязательных медицинских осмотров (обследований). Наличие медицинской книжки является обязательным условием для допуска, обучающегося к прохождению практики.

2.2. Формы проведения практики (непрерывная/дискретная)

1. Форма практики – дискретная. Способ проведения практики – стационарная или выездная.
2. Продолжительность практики – 36 рабочих дней, все дни студенты находятся по месту прохождения практики.
3. Продолжительность рабочего дня – 6 часов (8 акад. часов).

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Компетенции, формируемые в процессе прохождения практики

Наименование категории (группы) компетенции	Код и наименование компетенции (или ее части)
1	2
Профессиональные знания	ОПК-5 - Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции
ИД ОПК-5.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ИД ОПК-5.2. Использует знания инженерных наук при управлении биотехнологическими процессами, контроле количественных и качественных показателей получаемой продукции	
Исследования и разработки	ОПК 7 – Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы
ИД ОПК-7.1. Владеет методами проведения экспериментальных исследований и испытаний, осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе исследований ИД ОПК-7.2. Применяет основные математические, физические, физико-химические, химические, биологические и микробиологические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы производимой продукции и используемого сырья	
Профессиональные знания	ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности
ИД ПК-2.1. Знает принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой	

промышленности; ИД ПК-2.2. Владеет навыками выбора наиболее рациональных способов управления качеством, безопасностью производства биотехнологической продукции	
Профессиональные знания	УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
ИД УК-8.1 - Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИД УК-8.2 - Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИД УК-8.3 - Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИД УК-8.4 - Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	

4. МЕСТО ПРАКТИКИ СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология направленность (профиль) подготовки «Биотехнология продуктов функционального, лечебного и профилактического питания» преддипломная практика относится к практикам вариативной части второго блока.

Практика базируется на знаниях, имеющихся у обучающихся при изучении следующих дисциплин:

1. «Безопасность жизнедеятельности»,
2. «Промышленная экология»,
3. «Аналитическая, физическая и коллоидная химия»,
4. «Биохимия»,
5. «Основы биологии и микробиология пищевых продуктов»
6. «Процессы и аппараты пищевых производств»,
7. «Холодильные технологии пищевых продуктов»,
8. «Санитария и гигиена питания»,
9. «Основы анатомии и физиологии»,
10. «Введение в пищевую биотехнологию»,
11. «Психология пищевого поведения»,
12. «Физико-химические процессы в технологиях обработки пищевых продуктов»,

13. «Цифровые технологии в индустрии питания и биотехнологии»,
14. «Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в пищевой биотехнологии»,
15. «Тепло- и электротехника в пищевой биотехнологии»,
16. «Основы инженерных дисциплин»,
17. «Автоматизация и системы управления биотехнологическими процессами»,
18. «Основы диетологии и нутрициология»,
19. «Особенности питания здоровых и больных детей»,
20. «Биотехнология и технология продукции индустрии питания»,
21. «Организация производства в индустрии питания и биотехнологии пищевых систем»,
22. «Оборудование предприятий в пищевой биотехнологии»,
23. «Охрана труда в пищевой биотехнологии»,
24. «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания»,
25. «Технология пищевых дисперсных систем»,
26. «Технологии получения пищевых ингредиентов»,
27. «Технологии получения пищевого белка»,
28. «Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов»,
29. «Статистика в пищевой биотехнологии»,
30. «Основы иммунологии питания»,
31. «Клиническое питание хирургического больного»,
32. «Нейродиетология»,
33. «Проектирование и техническое обеспечение предприятий»,
34. «Технология пищевых добавок и биологически активных веществ»,
35. «Технология продукции функционального назначения»,
36. «Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания»,
37. «Технология пребиотиков, пробиотиков и синбиотиков»,
38. «Технология ферментных препаратов»,
39. «Молекулярная биология»,
40. «Клеточные технологии»,
41. «Нутригеномика»,
42. «Нутриметаболомика»,

5. ТРУДОЕМКОСТЬ ПРАКТИКИ, ФОРМЫ ОТЧЕТА И КОНТРОЛЯ

Вид работы	Всего часов	Формы отчетности и контроля	
		Форма отчетности	Форма контроля
1	2	3	
Контактная работа (всего), в том числе:	216		
Аудиторная работа	216		
8 семестр (на базе НПЦ ТЗП или других профильных организациях)	216	Дневник	Собеседование
Подготовительный этап (общий инструктаж, консультация с руководителем практики). Разработка предварительного плана мероприятий и «шагов», которые необходимо выполнить в рамках производственной практики (НИР).	2	Дневник	Собеседование
Производственный этап. Знакомство с базой практики. Составление индивидуального плана прохождения практики и ведение дневника на протяжении всей практики. Изучение документооборота предприятия Выбор темы научного исследования. Получение задания от руководителя. Составление плана НИР. Работа с научной литературой. Анализ собранных материалов	190	Дневник	Собеседование, выполнение индивидуально го задания, дневник по практике
Этап 3. Систематизация материала, подготовка отчетной документации по результатам производственной практики (НИР).	24	Дневник	Представление отчетной документации на итоговой конференции.
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	3	
	экзамен (Э)		
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	216	
	ЗЕТ	6	

6. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

6.1. Разделы практики и компетенции, которые должны быть освоены при прохождении практики

№ п/п	Индекс компетенции	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	2	3	4
1	ОПК-5, ОПК-7, ПК-2, УК-8	8 семестр на базе НПЦ ТЗП или других профильных организациях	Подготовительный этап: - участие в установочном и заключительном собраниях по технологической практике; - производственный инструктаж; - знакомство с профилем деятельности

			<p>организации в целом и со структурой подразделения прохождения работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение нормативных документов, регламентирующих деятельность организации; - участие в решении конкретных профессиональных задач; - выполнение производственных заданий; - изучение системы документооборота организации <p>- составление совместного рабочего графика (плана) прохождения практики, получение индивидуального задания на практику.</p> <p>Основной этап (производственный): Изучение структуры предприятия (лаборатории), обеспечения его сырьем, материалами и другими ресурсами, вопросов организации и планирования производства, системы контроля качества производства продукции (схемы ведения работ в лаборатории); изучение технологических процессов и их аппаратного оформления; вопросов безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды; выполнение технологических операций и обслуживания оборудования путем дублирования работы основных исполнителей.</p> <p>Заключительный этап: Этап 3. Оформление отчетных документов. Подведение итогов практики (в том числе промежуточная аттестация). Аттестация по практике</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по преддипломной практике в полном объеме представлен в Приложении 1.

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

8.1. Основная литература

Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3

1	Куткина, М. Н. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И.В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0 // Лань : электронно-библиотечная система. —Рекомендовано ФУМО в системе высшего образования по УГС и направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология	100
---	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Евстигнеева, Т. Н. Пищевая биотехнология : учебное пособие / Т. Н. Евстигнеева, Е. П. Сучкова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2018. — 131 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/136520 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Головина, А. И. Основы пищевой биотехнологии : учебное пособие / А. И. Головина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-43770168-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/279734 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Пилипенко, Т. В. Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов : учебное пособие / Т. В. Пилипенко, Л. П. Нилова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 118 с. — ISBN 978-5-6040327-7-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/112325 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8.2. Дополнительная литература

Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1	Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2016. — 168 с. — 978-5-9908002-8-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51500.html	2

Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Баракова, Н. В. Биотехнологическая модификация свойств пищевого сырья : учебно-методическое пособие / Н. В. Баракова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2020. — 55 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/190855 — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ

«ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1	Научно-электронная библиотека pubmed.ncbi.nlm.nih.gov
2	Научно-электронная библиотека elibrary.ru
3	Электронная библиотека медицинского вуза studmedlib.ru
4	Федеральный портал «Российское образование» https://www.edu.ru/

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Методические указания для обучающихся по практике представлены в Приложении 2.

11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1. Адрес страницы кафедры: <https://sgmu.ru/university/departments/departments/kafedra-farmatsevticheskoy-tekhnologii-i-biotekhnologii/>

2. Образовательный портал СГМУ www.el.sgm.ru

3. Электронно-библиотечные системы, рекомендованные обучающимся для использования в учебном процессе.

1) ЭБС «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.ru/> ООО «Политехресурс»
Контракт № 797КС/11-2022/414 от 21.12.2022, срок доступа до 31.12.2023

2) ЭБС «Консультант врача» <http://www.rosmedlib.ru/> ООО «Высшая школа организации и управления здравоохранением - Комплексный медицинский консалтинг» Контракт № 762КВ/11-2022/413 от 21.12.2022, срок доступа до 31.12.2023

3) ЭБС IPRsmart <http://www.iprbookshop.ru/> ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа»
Лицензионный договор № 9193/22К/247 от 11.07.2022, срок доступа до 14.07.2023г.

4) Национальный цифровой ресурс «Рукопонт» <http://www.rucont.lib.ru> ООО Центральный коллектор библиотек "БИБКОМ" Договор № 418 от 26.12.2022, срок доступа до 31.12.2023

Программное обеспечение:

Перечень лицензионного программного обеспечения	Реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows	40751826, 41028339, 41097493, 41323901, 41474839, 45025528, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 62041790, 64238801, 64238803, 64689895, 65454057, 65454061, 65646520, 69044252 – срок действия лицензий – бессрочно.
Microsoft Office	40751826, 41028339, 41097493, 41135313, 41135317, 41323901, 41474839, 41963848, 41993817, 44235762, 45035872, 45954400, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 49569639, 49673030, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 61970472, 62041790, 64238803, 64689898, 65454057 – срок действия лицензий – бессрочно.
Kaspersky Endpoint Security,	№ лицензии 2В1Е-230301-122909-1-5885 с 2023-03-01 по

Kaspersky Anti-Virus	2024-03-10, количество объектов 3500.
CentOSLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
SlackwareLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
MoodleLMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
DrupalCMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по преддипломной практике представлено в Приложении 3.

13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по преддипломной практике представлены в Приложении 4.

Разработчики:

**Старший науч. сотр. НПЦ ТЗП, к.т.н.,
доцент**

занимаемая должность



подпись

Марадудин М.С.

инициалы, фамилия

Лист регистрации изменений в программу практики

Учебный год	Дата и номер извещения об изменении	Реквизиты протокола	Раздел, подраздел или пункт программы практики	Подпись регистрирующего изменения
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный медицинский университет имени В. И. Разумовского» Министерства здравоохранения Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института общественного здоровья, здравоохранения и гуманитарных проблем медицины

А.С. Федонников

«29» мая 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Практика

Преддипломная практика

(наименование практики)

**Специальность
(направление подготовки)**

19.03.01 Биотехнология

(код и наименование специальности (направления подготовки))

Квалификация

Бакалавр

(квалификация (степень) выпускника)

Одобен на заседании учебно-методической конференции кафедры фармацевтической технологии и биотехнологии протокол от «24» апреля 2023 г. № 7.

1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

Контролируемые компетенции	Планируемые результаты
1	2
<p>ОПК 5 – Способен эксплуатировать технологическое оборудование, выполнять технологические операции, управлять биотехнологическими процессами, контролировать количественные и качественные показатели получаемой продукции</p>	
<p>ОПК-5.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания</p> <p>ОПК-5.2. Использует знания инженерных наук при управлении биотехнологическими процессами, контроле количественных и качественных показателей получаемой продукции</p>	
<p>ОПК 7 – Способен проводить экспериментальные исследования и испытания по заданной методике, наблюдения и измерения, обрабатывать и интерпретировать экспериментальные данные, применяя математические, физические, физико-химические, химические, биологические, микробиологические методы</p>	
<p>ОПК-7.1. Владеет методами проведения экспериментальных исследований и испытаний, осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе исследований</p> <p>ОПК-7.2. Применяет основные математические, физические, физико-химические, химические, биологические и микробиологические методы анализа для разработки, исследований и экспертизы производимой продукции и используемого сырья</p>	
<p>ПК 2 – Способен управлять качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности</p>	
<p>ПК-2.1. Знает принципы и системы управления качеством, безопасностью прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;</p> <p>ПК-2.2. Владеет навыками выбора наиболее рациональных способов управления качеством, безопасностью производства биотехнологической продукции</p>	
<p>УК 8 – Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития</p>	

общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
ИД 8.1 - Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений)
ИД 8.2 - Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности
ИД 8.3 - Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
ИД 8.4 - Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ В ЦЕЛОМ

Семестр	Шкала оценивания			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
знать				
8	Обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; - не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	Обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; - использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.	Обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов;	Обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.
уметь				
8	Обучающийся не умеет: - устанавливать	Обучающийся умеет: - устанавливать требования к	Обучающийся умеет: - устанавливать требования к	Обучающийся умеет: - устанавливать требования к

<p>требования к документообороту на предприятии индустрии питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - на научной основе организовывать свой труд, самостоятельно оценивать результаты своей деятельности; - совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения; - осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности производства продукции питания на предприятии; - настраивать оборудование на заданный режим работы, проверять качество его работы, формулировать требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования; - организовывать работу производства предприятия 	<p>документообороту на предприятии индустрии питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - на научной основе организовывать свой труд, самостоятельно оценивать результаты своей деятельности; - совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения; - осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии; - настраивать оборудование на заданный режим работы, проверять качество его работы, формулировать требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования; - организовывать работу производства предприятия и осуществлять контроль за технологическим процессом; - использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для 	<p>документообороту на предприятии индустрии питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - на научной основе организовывать свой труд, самостоятельно оценивать результаты своей деятельности; - совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения; - осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии; - настраивать оборудование на заданный режим работы, проверять качество его работы, формулировать требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования; - организовывать работу производства предприятия и осуществлять контроль за технологическим процессом; - использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для 	<p>документообороту на предприятии индустрии питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - на научной основе организовывать свой труд, самостоятельно оценивать результаты своей деятельности; - совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения; - осуществлять контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции питания; оформлять документацию по обеспечению качества и безопасности продукции общественного питания на предприятии; - настраивать оборудование на заданный режим работы, проверять качество его работы, формулировать требования техники безопасности при эксплуатации различных видов технологического оборудования; - организовывать работу производства предприятия и осуществлять контроль за технологическим процессом; - использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>и осуществлять контроль за технологическим процессом;</p> <p>- использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;</p> <p>- осуществлять необходимые меры безопасности производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <p>- организовывать документооборот по производству на предприятии индустрии питания.</p> <p>Допускает грубые логические ошибки, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>расчета технологических параметров оборудования;</p> <p>- осуществлять необходимые меры безопасности производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <p>- организовывать документооборот по производству на предприятии индустрии питания. Однако допускает допущены ошибки, которые затрудняется исправить самостоятельно;</p> <p>Способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.</p>	<p>расчета технологических параметров оборудования;</p> <p>- осуществлять необходимые меры безопасности производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <p>- организовывать документооборот по производству на предприятии индустрии питания.</p> <p>Обучающийся недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.</p>	<p>- осуществлять необходимые меры безопасности производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;</p> <p>- организовывать документооборот по производству на предприятии индустрии питания.</p>
владеть				

8	<p>Обучающийся не владеет - навыками использования компьютерных и сетевых технологий, а так же статистические методы обработки информации;</p> <p>- навыками организации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>- навыками использования законодательно-правовой электронно-поисковой базы по качеству и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- навыками работы со сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции;</p> <p>- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования и контроля технологических режимов работы;</p> <p>- навыками организации технологического контроля качества готовой продукции;</p>	<p>Обучающийся не полно и фрагментарно владеет:</p> <p>- навыками использования компьютерных и сетевых технологий, а так же статистические методы обработки информации;</p> <p>- навыками организации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>- навыками использования законодательно-правовой электронно-поисковой базы по качеству и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- навыками работы со сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции;</p> <p>- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования и контроля технологических режимов работы;</p> <p>- навыками организации технологического контроля качества готовой продукции;</p> <p>- навыками работы с современными информационными технологиями, использования сетевых компьютерных</p>	<p>Обучающийся владеет</p> <p>- навыками использования компьютерных и сетевых технологий, а так же статистические методы обработки информации;</p> <p>- навыками организации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>- навыками использования законодательно-правовой электронно-поисковой базы по качеству и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- навыками работы со сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции;</p> <p>- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования и контроля технологических режимов работы;</p> <p>- навыками организации технологического контроля качества готовой продукции;</p> <p>- навыками работы с современными информационными технологиями, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей</p>	<p>Обучающийся владеет</p> <p>- навыками использования компьютерных и сетевых технологий, а так же статистические методы обработки информации;</p> <p>- навыками организации и совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения;</p> <p>- навыками использования законодательно-правовой электронно-поисковой базы по качеству и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- навыками работы со сборниками нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции;</p> <p>- навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования и контроля технологических режимов работы;</p> <p>- навыками организации технологического контроля качества готовой продукции;</p> <p>- навыками работы с современными информационными технологиями, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакетов прикладных программ для расчета</p>
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>- навыками работы с современными информационными технологиями, использования сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области, пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;</p> <p>- навыками организации мероприятий обеспечивающих безопасность работы производственного персонала на рабочих местах организаций питания;</p> <p>- навыками организации работы с нормативной, технической технологической документацией в условиях производства продукции питания;</p> <p>- методами анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства;</p> <p>- методами анализа деятельности предприятий, с целью выявления рисков</p>	<p>технологий и баз данных в своей предметной области, пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;</p> <p>- навыками организации мероприятий обеспечивающих безопасность работы производственного персонала на рабочих местах организаций питания;</p> <p>- навыками организации работы с нормативной, технической технологической документацией в условиях производства продукции питания;</p> <p>- методами анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства;</p> <p>- методами анализа деятельности предприятий, с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала</p> <p>Раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.</p>	<p>предметной области, пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;</p> <p>- навыками организации мероприятий обеспечивающих безопасность работы производственного персонала на рабочих местах организаций питания;</p> <p>- навыками организации работы с нормативной, технической технологической документацией в условиях производства продукции питания;</p> <p>- методами анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства;</p> <p>- методами анализа деятельности предприятий, с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала .</p> <p>Обучающийся недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.</p>	<p>технологических параметров оборудования;</p> <p>- навыками организации мероприятий обеспечивающих безопасность работы производственного персонала на рабочих местах организаций питания;</p> <p>- навыками организации работы с нормативной, технической технологической документацией в условиях производства продукции питания;</p> <p>- методами анализа и оценки результативности системы контроля деятельности производства;</p> <p>- методами анализа деятельности предприятий, с целью выявления рисков безопасности труда и здоровья персонала.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	безопасности труда и здоровья персонала Допускает грубые ошибки.			
--	------------------------------------------------------------------------	--	--	--

2.1 Индивидуальное задание на практику

Таблица 3

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1	Отлично	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, обучающийся проявил высокий уровень самостоятельности и творческий подход к его выполнению
2	Хорошо	Индивидуальное задание выполнено в полном объеме, имеются отдельные недостатки в оформлении представленного материала: допущены неточности в использовании терминологии, неточности в оформлении результатов выполнения задания и т.п.
3	Удовлетворительно	Задание в целом выполнено, однако имеются недостатки при выполнении в ходе практики отдельных разделов (частей) задания, имеются замечания по оформлению собранного материала
4	Неудовлетворительно	Задание выполнено лишь частично, имеются многочисленные замечания по оформлению собранного материала

2.2 Дневник по практике

Таблица 4

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1	Отлично	- структура дневника соответствует установленной форме; - содержание дневника соответствует программе прохождения практики; - индивидуальное задание выполнено полностью и без ошибок; не нарушены сроки сдачи дневника.
2	Хорошо	- структура дневника соответствует установленной форме; - содержание дневника соответствует программе прохождения практики; - индивидуальное задание выполнено полностью, однако имеются незначительные ошибки; не нарушены сроки сдачи дневника.
3	Удовлетворительно	- структура дневника соответствует установленной форме; - содержание дневника соответствует программе прохождения практики, однако присутствует небрежность в оформлении дневника; - индивидуальное задание выполнено не полностью; - нарушены сроки сдачи отчетных документов.
4	Неудовлетворительно	- структура дневника не соответствует установленной форме; - содержание дневника не соответствует программе прохождения практики;

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
		- в оформлении дневника прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не выполнено; - нарушены сроки сдачи отчетных документов.

2.3 Отчет по практике

Таблица 5

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1	Отлично	- структура отчета соответствует установленной форме; - содержание отчета соответствует программе прохождения практики и выполненному индивидуальному заданию; - индивидуальное задание выполнено полностью и без ошибок; не нарушены сроки сдачи отчета.
2	Хорошо	- структура отчета соответствует установленной форме; - содержание отчета соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию; - индивидуальное задание выполнено полностью, однако имеются незначительные ошибки; не нарушены сроки сдачи отчета.
3	Удовлетворительно	- структура отчета соответствует установленной форме; - содержание отчета соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию, однако присутствует небрежность в оформлении отчета; - индивидуальное задание выполнено не полностью; - нарушены сроки сдачи отчетных документов.
4	Неудовлетворительно	- структура отчета не соответствует установленной форме; - содержание отчета не соответствует программе прохождения практики и выполняемому индивидуальному заданию; - в оформлении отчета прослеживается небрежность; - индивидуальное задание не выполнено; - нарушены сроки сдачи отчетных документов.

2.4 Собеседование

Таблица 6

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
1	Отлично	- обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении практики; - стилистически грамотно, логически правильно излагает ответы на вопросы; - дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным программой практики.
2	Хорошо	- обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1	2	3
		основных и дополнительных ответов; - владеет необходимой для ответа терминологией; - недостаточно полно раскрывает сущность вопроса; допускает незначительные ошибки, но исправляется при наводящих вопросах преподавателя.
3	Удовлетворительно	обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы практики; - использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но не глубоко, анализировать материал, раскрывает сущность решаемой проблемы только при наводящих вопросах преподавателя.
4	Неудовлетворительно	- обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы практики; - не владеет минимально необходимой терминологией; - допускает грубые логические ошибки, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе прохождения практики

Вид и наименование практики: производственная практика «Преддипломная практика»

**3.1 Индивидуальные задания на производственную практику
«Преддипломная практика»**

Тематика индивидуальных заданий определяется условиями конкретного предприятия, на котором обучающийся проходит практику, и как правило, включает в себя следующее.

1. Нормативная документация предприятий общественного питания. Порядок разработки технико-технологической карты, ее разделы.
2. Типизация и классификация предприятий общественного питания, их различия по характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции.
3. Характеристика меню, требования к их составлению и оформлению.
4. Виды и средства рекламы на предприятиях общественного питания.
5. Организация работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания.

6. Организация работы горячего цеха на предприятиях общественного питания.
7. Технологические принципы производства продукции общественного питания. Классификация механических способов обработки сырья.
8. Организация работы холодного цеха на предприятиях общественного питания.
9. Виды, формы и системы контроля производства и качества продукции предприятия питания.
10. Организационно-правовые формы предприятия питания. Порядок учреждения и регистрации.
11. Сущность организации производства общественного питания, производственная структура и ее характеристика.
12. Принципы технического регулирования продукции общественного питания. Основные понятия технического регулирования.
13. Источники снабжения и поставщики предприятий питания, виды договоров.
14. Организация лечебно-профилактического питания на предприятиях.
15. Контроль качества продукции предприятий питания. Организация контроля качества в лабораториях, бракераж.
16. Организация обслуживания различных видов банкетов. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
17. Организация складского хозяйства на предприятиях общественного питания.
18. Организация питания на производственных предприятиях.

3.2 Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления дневника по преддипломной практике

Формой отчетности по преддипломной практике является – дневник практики, отчет по практике, отзыв-характеристика и собеседование. Требования к структуре, содержанию и оформлению дневника практики приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология / Сост. М.С. Марадудин – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского Минздрава России.

Дневник ведется очень подробно, ежедневно записывая в него необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия предоставляет надлежаще оформленный дневник. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный дневник руководителю практики от университета. Аттестация по преддипломной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

3.3. Требования к структуре, содержанию, оформлению и срокам предоставления отчета по практике

Требования к структуре, содержанию и оформлению отчета по практике приведены в методических указаниях: Методические указания для проведения преддипломной практики по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология / Сост. М.С. Марадудин – Саратов: ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского Минздрава России.

В отчете содержится информация, касающаяся выполнения обучающимся индивидуального задания по практике, представлены все необходимые данные и итоги выполненного индивидуального задания. По окончании практики обучающийся на проверку руководителю практики от предприятия предоставляет надлежаще оформленный отчет. В последний день практики обучающийся предоставляет для проведения аттестации по практике оформленный отчет руководителю практики от университета. Аттестация по производственной практике осуществляется в последний день практики комиссией.

3.4. Примерные вопросы для подготовки к аттестации по практике

Примерный перечень вопросов для подготовки к аттестации по практике:

1. Характеристика предприятия общественного питания: юридический адрес, тип, класс, мощность предприятия его размещение, режим работы предприятия, форма и метод обслуживания.
2. Характеристика организационно – правовой формы и структуры предприятия.
3. Характеристика и анализ маркетинговой среды предприятия.
4. Характеристика и анализ работы системы материально-технического снабжения предприятия.
5. Характеристика и анализ источников поступления сырья, товаров, материально-технических средств на предприятии. Договорные связи с поставщиками, порядок заключения договоров.
6. Характеристика и анализ производственной программы предприятия.
6. Организация работ по оперативному планированию на производстве.
7. Перечень технологической документации, используемой на предприятии. Методика разработки и утверждения.
8. Перечень правовых и нормативных документов, регламентирующих хозяйственную и коммерческую деятельность предприятия.
9. Характеристика и анализ организационной структуры управления предприятием.
10. Характеристика и анализ структуры штата предприятия, принципы подбора и расстановки кадров.
11. Характеристика и анализ методов управления, применяемых на предприятии.

12. Организация работ по информационному обеспечению управления предприятием и делопроизводству.
13. Виды контроля за работой предприятия.
14. Организация контроля за качеством выпускаемой продукции на предприятии.
15. Мероприятия, применяемые на предприятии по технике безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности, защите окружающей среды (классификация отходов, их удаление и утилизация).
16. Опишите организацию производства предприятия. Составьте схему технологического процесса предприятия. Укажите состав и взаимосвязь помещений, их назначение, планировочные решения (всего предприятия или на примере одного цеха).
17. Характеристика и анализ работы складской группы помещений. Оснащение оборудованием, условия хранения продукции.
18. Анализ подбора и размещения технологического оборудования в производственных цехах. Рациональность размещения помещений с точки зрения поточности технологического процесса.
19. Организация работ по охране труда и техника безопасности на производстве.
20. Характеристика и анализ организации обслуживания на предприятии.
21. Состав и взаимосвязь торговых помещений, их назначение, планировочные решения, методы и способы обслуживания на данном предприятии. Кадровый состав и организацию их труда.

4. Процедура оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций

Прохождение преддипломной практики осуществляется в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология завершается оформлением дневника практики, отчетом по практике, отзывом-характеристикой и зачетом. В течение практики обучающийся оформляет дневник практики и отчет по практике по установленной форме, которые в конце практики предоставляются руководителю практики от предприятия в распечатанном и сброшюрованном виде для проверки. Затем оформленные дневник и отчет по практике предоставляются руководителю практики от университета для проверки. Так же руководителю практики от университета предоставляется отзыв-характеристика написанный руководителем практики от предприятия. Практика считается завершенной при условии выполнения всех требований, предусмотренных программой практики. Аттестация в виде собеседования проводится по результатам практики при наличии полностью и правильно оформленного дневника практики, отчета по практике, отзыва-характеристики. Итоговая оценка определяется как комплексная по результатам прохождения всех этапов практики.

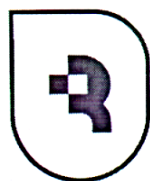
Таблица 7

Этапы практики	Компетенции	Формы оценивания	Оценка
1	2	3	4
Подготовительный	ОПК-5, ОПК-7, ПК-2, УПК-8	Дневник практики	Оценивается согласно п. 2.1
Основной		Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике	Оценивается согласно п. 2.2
Заключительный		Дневник практики, индивидуальное задание, отчет по практике, собеседование, зачет	Оценивается согласно п. 2.3
Итоговая оценка по результатам оценки этапов прохождения практики			<i>зачтено / незачтено</i>

Итоговым контролем по преддипломной практике согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология является зачет (недифференцированный), который выставляется автоматически по итогам проверки дневника, отчета по практике отзыв-характеристики и собеседования.

Основания для не аттестации по практике:

- невыполнение / выполнение не в полном объеме программы практики;
- отсутствие или подготовка дневника практики в несоответствии с требованиями;
- отсутствие или подготовка отчета по практике в несоответствии с требованиями;
- невыполнение/выполнение не в полном объеме индивидуального задания практики;
- отсутствие или отрицательная отзыв – характеристика;
- неудовлетворительное собеседование.

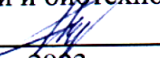


Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный медицинский
университет имени В. И. Разумовского»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

КАФЕДРА ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОЙ ТЕХНОЛОГИИ И БИОТЕХНОЛОГИИ

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой фармацевтической
технологии и биотехнологии


_____ Д.В. Тупикин
«24» апреля 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ**

Специальность (направление подготовки) Биотехнология

Форма обучения очная

Курс 4 Семестр 2

Составители: к.т.н., доцент М.С. Марадудин

Одобрены на заседании учебно-методической конференции кафедры фармацевтической
технологии и биотехнологии протокол от «24 » апреля 2023 г. № 7 .

**Сведения о материально-техническом обеспечении,
необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине
«Производственная практика: научно-исследовательская работа»**

№ п/п	Адрес (местоположение) здания, строения, сооружения, помещения	Собственность или оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Назначение оснащенных зданий, сооружений, помещений *, территорий с указанием площади (кв.м.)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических, объектов физической культуры и спорта	Наименование объекта	Инвентарный номер
1.	410005, г. Саратов, ул. Кутяковва, д. 109, цокольный этаж	Оперативное управление	Учебное помещение 900,6 м ²	Аудитории для лабораторных занятий (площади научно-производственного центра технологий здорового питания СГМУ (НПЦ ТЗП СГМУ)	Мясорубка МИМ-300 Печь конвекционная SMEG ALFA 141 XE Расстоечный шкаф Камик АРГО 100 Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ2 Хлебопекарная ярусная печь ХПЭ-500 Машина для просеивания муки МПВ-150 Машина тестораскаточная МРТ-1	000011010600022 201304000000107 201304000000108 201905000000002 000021010604871 21010402175
					Мармит вторых блюд паровой ЭМК-70-01	000011010600016
					Прилавок для столовых приборов ПСП-70М	000011010600026
					Компактный настольный кухонный процессор фирмы Robot Coupe R 301	

					Погружной блендер Robot Coupe CMP Combi	
					Овощерезка МПР-350М	
					Слайсер SLIGER 220 ES-8	21010402314
					Микроволновая печь Rolsen MG1770 TD	
					Весы CAS CW-05	
					Пресс-гриль Roller Grill Majestik	
					Комплексная система очистки, умягчения воды VP 1054/Glack WS1	

№ п/п	Адрес (местоположение) здания, строения, сооружения, помещения	Собственность или оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Наименование дисциплины	Назначение оснащенных зданий, сооружений, помещений*, территорий с указанием площади (кв.м.)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических, объектов физической культуры и спорта	Наименование объекта	Инвентарный номер
1	Ул. Кутякова 109, Учебный корпус №6 СГМУ им. В.И.Разумовского, 2 этаж	Оперативное управление	Технология получения пищевого белка	Учебно-лекционное помещение (S= 25 м ²)	Компьютерный класс	Стол преподавателя (2 шт.)	12000000000880
						Стол письменный однотумбовый (1 шт.)	000011010605381
						Стол компьютерный на металлическом каркасе (10 шт.)	00000000015616 00000000015617 00000000015618 00000000015619 00000000015620 00000000015621 00000000015612 00000000015613 00000000015614 00000000015615

						Стол компьютерный (3 шт.)	000000000013888 000000000013890 000000000018889
						Парта (5 шт.)	000011010600625 000000000015649 000000000015651 000000000015653 000000000015654
						Доска аудиторная (1 шт.)	000000000015909
						Стул (20 шт.)	A012.1000600517
						Ноутбук Dell Inspiron 5567	201710000000565
						Облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный ОРБ-1Н "POZIS"	202011000000480
						Проектор мультимедийный Optoma ML330 Grey	201910000000233
						Сплит-система ROYAL CLIMA RC-V76HN (страна происхождения Китай)	201507000000070

Приложение 4

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Производственная практика: научно-исследовательская работа»

ФИО преподавателя	Условия привлечения (штатный, внутренний совместит)	Занимаемая должность, ученая степень/ ученое звание	Перечень преподаваемых дисциплин согласно учебному плану	Образование (какое образовательное учреждение профессионального)	Уровень образования, наименование специальности по диплому, наименование присвоенной	Объем учебной нагрузки по дисциплине (доля ставки)	Сведения о дополнительном профессиональном образовании, год		Общий стаж работы	Стаж практической работы по профилю образовательной программы в профильных организациях с указанием периода
							спец	пед		

	ель, внешний совместит ель, по договору)			образования окончил, год)	квалификации					работы и должности
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Марадулин Максим Серафимович	штатный	Старший научный сотрудник научно- производстве нного центра технологий здорового питания (НПЦ ТЗП) СГМУ, С.н.с. кафедры фармацевтич еской технологии и биотехнологи и	Оборудование предприятий в пищевой биотехнологии	СИМСХ им. М.И. Калинина, 1982 г.	Высшее, инженер по специальности «Механизация сельского хозяйства», магистр по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».		«Биотехнол огия продуктов функционал ьного и профилакти ческого питания», 72 ч., Санкт- Петербургс кий политехнич еский университет Петра Великого, Институт биомедицин ских систем и биотехноло гий, Высшая школа биотехноло гий и пищевых производств , г. Санкт- Петербург (18.09.2023 30.09.2023),	«Информа ционные технологи и в образован ии. Электрон ная образоват ельная среда», 24 ч., СГАУ им. Н.И. Вавилова г. Саратов	36	36 СИМСХ им. М.И. Калинина, СГАУ им. Н.И. Вавилова 1989- 2022 (ассистент – ст. преподаватель – доцент). СГМУ 2022 – по настоящее время (с.н.с. НПЦ ТЗП)