



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО

Факультет технологии пищевых производств

Декан Храмова В.Н.
г.

Производственная практика: Преддипломная практика

рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Закреплена за кафедрой **Технология пищевых производств**
Учебный план Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль **Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация **бакалавр**
Срок обучения **4 года**

Форма обучения **очная** Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах: зачеты с оценкой 8

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	8(4.2)		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Итого ауд.	0	0	0	0
Контактная работа	0.6	0.6	0.6	0.6
Сам. работа	215.4	215.4	215.4	215.4
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	216	216	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

зав. каф. Горлов Иван Фёдорович дсхн

доцент Григорян Луиза Фергатовна кбн

ст. преподаватель Золотарева Анастасия Геннадьевна

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Производственная практика: Преддипломная практика

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:

Факультет технологии пищевых производств

Председатель НМС

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Основная цель производственной практики (тип преддипломная) – закрепление и обобщение знаний, умений и навыков полученных в области производства сырья и продуктов животного происхождения в период выполнения выпускной квалификационной работы.	
В процессе прохождения практики обучающийся обязан решить отдельные задачи в рамках выпускной квалификационной работы. Задачи практики	
конкретизирует руководитель практики в индивидуальном задании на практику.	
Задачи практики привязаны к профессиональным задачам выпускника, освоившего ОП:	
научно-исследовательская деятельность:	
– изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и	
зарубежного опыта по тематике исследования;	
– постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ	
результатов;	
– составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.	
производственно-технологическая деятельность:	
– участие в разработке и осуществлении технологических процессов;	
– выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;	
– участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования.	
ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.	
Вид практики: Производственная Тип практики: преддипломная Способ проведения практики: стационарная Формы отчётности по практике: Отчёт Зачёт с оценкой Форма проведения практики: непрерывно	
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП: ГЗ О	
2.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
2.1.1	Технологическое оборудование
2.1.2	Общая технология мясной отрасли
2.1.3	Технология мяса и мясных продуктов
2.1.4	Технологическое проектирование
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)	
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	
<i>УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач</i>	
Результаты обучения: знает стандарты, методические и нормативные материалы для производства продуктов питания	
<i>УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению</i>	
Результаты обучения: умеет оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией	
<i>УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач</i>	
Результаты обучения: владеет практическими навыками логичного и последовательного изложения информации	
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	

<i>УК-2.1: Знает действующее законодательство и правовые нормы в области регулирования профессиональной деятельности, виды ресурсов и ограничений в сфере реализации проекта, критерии и методы оценки эффективности разных способов решения профессиональных задач</i>
Результаты обучения: знает правовые нормы в области регулирования профессиональной деятельности
<i>УК-2.2: Умеет формулировать задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, и аргументировать выбор оптимальных для получения требуемых результатов способов их решения на основе анализа альтернативных вариантов с учетом действующих правовых норм, имеющихся условий, ресурсов и ограничений</i>
Результаты обучения: умеет формулировать задачи и анализировать альтернативные варианты для способа технологии производства
<i>УК-2.3: Владеет навыками постановки цели и задач проекта, планирования потребности в ресурсах с учетом их ограниченности и заменяемости, приемами работы с нормативно-правовой документацией</i>
Результаты обучения: владеет навыками постановки цели и задач работы
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
<i>УК-4.1: Знает принципы составления и перевода профессиональных и академических высказываний и текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(ые) язык(и)</i>
Результаты обучения: знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки
<i>УК-4.2: Умеет выбирать коммуникативную стратегию и тактику в зависимости от цели и условий переговоров, адаптировать речь и стиль общения на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах) к ситуациям взаимодействия</i>
Результаты обучения: умеет адаптировать речь и стиль общения в соответствии с необходимым языком
<i>УК-4.3: Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах)</i>
Результаты обучения: владеет навыками изложения результатов анализа в устной и письменной формах в соответствии с необходимым языком
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
<i>УК-5.1: Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте, культурные особенности и традиции различных социальных групп для конструктивного взаимодействия с другими членами общества и усиления социальной интеграции</i>
Результаты обучения: знает особенности социально-исторического развития различных культур для взаимодействия с другими членами общества
<i>УК-5.2: Умеет анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и применять их при социальном и профессиональном взаимодействии, демонстрируя толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям, опираясь на знание истории России в контексте мировой истории и культурных традиций мира</i>
Результаты обучения: умеет критически оценивать личностные качества, анализировать различные ситуации; использовать основные положения и методы социальных и гуманитарных наук при решении профессиональных задач
<i>УК-5.3: Владеет способностью сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера; выстраивать социальное и профессиональное взаимодействие с учетом основных форм научного и религиозного сознания, культурного многообразия других этносов, конфессий и социальных групп</i>
Результаты обучения: владеет навыками организационной работы; навыками делового общения, саморазвития и методами повышения квалификации
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
<i>УК-6.1: Знает основные приемы эффективного управления временем и эффективные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования в течение всей жизни, исходя из собственных ресурсов, личностных, ситуативных и временных пределов их оптимального использования для успешного выполнения поставленных задач</i>
Результаты обучения: знает приёмы саморазвития для успешного выполнения поставленных задач
<i>УК-6.2: Умеет эффективно планировать и контролировать время, определять приоритеты профессионального роста и применять способы совершенствования собственной деятельности, используя методы самооценки, саморегуляции, саморазвития и самообучения</i>
Результаты обучения: умеет контролировать время для совершенствования собственной деятельности
<i>УК-6.3: Владеет методами управления временем и способностью выстраивать гибкую профессиональную траекторию при использовании инструментов непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда</i>
Результаты обучения: владеет методами управления временем с учетом накопленного профессионального опыта
УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах

<i>УК-9.1: Знает понятия, компоненты и структуру инклюзивной компетентности, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах</i>
Результаты обучения: знает особенности применения базовых дефектологических знаний
<i>УК-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</i>
Результаты обучения: умеет осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
<i>УК-9.3: Владеет приемами взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами</i>
Результаты обучения: владеет навыками взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями и инвалидами
УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
<i>УК-10.1: Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность, принципы экономического планирования и источники финансирования профессиональной деятельности</i>
Результаты обучения: знает основные документы и принципы экономической деятельности
<i>УК-10.2: Умеет обосновывать принимаемые экономические решения, используя методы экономического планирования, для достижения поставленных целей</i>
Результаты обучения: умеет обосновывать принимаемые экономические решения при производстве продуктов питания
<i>УК-10.3: Владеет методами оценки экономической эффективности результатов деятельности предприятия</i>
Результаты обучения: владеет методами оценки экономической эффективности результатов деятельности предприятия
ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
<i>ОПК-1.1: Знает виды современных информационных технологий, методы и приемы их использования для решения задач профессиональной деятельности</i>
Результаты обучения: знает инновационные технологии в производстве продуктов питания
<i>ОПК-1.2: Умеет работать с прикладным программным обеспечением для решения профессиональных задач</i>
Результаты обучения: умеет работать с программным обеспечением для решения профессиональных задач
<i>ОПК-1.3: Владеет способностью эффективной работы с информацией и навыками применения необходимых информационных технологий при решении поставленных задач</i>
Результаты обучения: владеет навыками работы с информацией и применения необходимых технологий при решении поставленных задач
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
<i>ОПК-2.1: Знает основные естественнонаучные законы и методы исследования, применимые к решению задач профессиональной деятельности</i>
Результаты обучения: знает основные законы и методы исследования, сопровождающие процессы производства
<i>ОПК-2.2: Умеет использовать законы и методики естественных наук для обоснования решений задач профессиональной деятельности</i>
Результаты обучения: умеет применять законы и методики для решения поставленных задач
<i>ОПК-2.3: Владеет навыками выполнения физических, химических, физико-химических, микробиологических исследований и применения математических методов анализа и обработки данных для получения и систематизации результатов испытаний, проводимых для решения профессиональных задач</i>
Результаты обучения: владеет навыками выполнения различных исследований и методов анализа для решения профессиональных задач
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
<i>ОПК-3.1: Знает принципы организации и расчета типовых инженерных процессов, работы и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</i>
Результаты обучения: знает основные принципы работы и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
<i>ОПК-3.2: Умеет применять знания инженерных наук при разработке и обосновании технологических и проектных решений, подборе, компоновке и эксплуатации различных видов современного технологического оборудования для проектирования новых и модернизации действующих производств с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использованием новейших достижений техники</i>
Результаты обучения: умеет применять практические и теоретические знания инженерных наук при компоновке и эксплуатации различных видов оборудования
<i>ОПК-3.3: Владеет методиками инженерного расчета и навыками эксплуатации технологического оборудования для эффективной организации производства в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях</i>
Результаты обучения: владеет навыками эксплуатации технологического оборудования
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

ОПК-4.1: Знает теоретические и практические принципы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: знает принципы технологических процессов производства продуктов питания
ОПК-4.2: Умеет применять существующую нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, выбирать оптимальную технологию и способ производства продуктов питания разного назначения, оценивать потребность в сырьевых, кадровых ресурсах и материально-техническом обеспечении для выработки заданных объемов продукции
Результаты обучения: умеет применять теоретические и практические знания в области переработки мясного сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса
ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения
Результаты обучения: владеет способностью использовать на практике навыки и умения в организации производственных процессов
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
ОПК-5.1: Знает современные способы и формы организации предприятий отрасли, структуру нормативно-технической и проектной документации по производству продуктов питания
Результаты обучения: знает стандарты и методические и нормативные материалы, сопровождающие процессы производства
ОПК-5.2: Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности
Результаты обучения: умеет производить материальные расчеты и рациональные условия проведения технологических процессов
ОПК-5.3: Владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества и способами контроля производства продукции из сырья животного происхождения
Результаты обучения: владеет навыками эффективной организации производства продукции из сырья животного происхождения
ПК-1: Способен разрабатывать эффективные технологии производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения различного назначения
ПК-1.1: Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, протекающие при производстве и хранении пищевого сырья и продуктов
Результаты обучения: знает процессы, протекающие при производстве и хранении сырья и продуктов
ПК-1.2: Умеет анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции посредством проведения экспериментальных исследований по заданным методикам, математического и компьютерного моделирования процессов и объектов
Результаты обучения: умеет проводить анализ сырья и готовой продукции в соответствии с заданными методиками
ПК-1.3: Владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности, обобщения, обработки, описания и публикации результатов исследований и разработок
Результаты обучения: владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности
ПК-2: Способен обеспечивать выработку высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в установленные сроки с учетом рационального использования сырьевых ресурсов
ПК-2.1: Знает технологию и аппаратное оформление технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: знает процессы, происходящие по пути превращения сырья в готовый продукт
ПК-2.2: Умеет разрабатывать производственную документацию и метрологическое сопровождение технологических процессов с учетом обеспечения прослеживаемости производства, организовывать систему контроля параметров технологических режимов, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Результаты обучения: умеет составлять производственную документацию
ПК-2.3: Владеет навыками подбора инновационных технологий, современного технологического оборудования, инструментов управления качеством, ведения технологического процесса, учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода при разработке мероприятий по совершенствованию производства, организации комплексной переработки сырья и повышению конкурентоспособности
Результаты обучения: владеет практическими навыками подбора инновационных технологий в области производства продукции питания
ПК-3: Способен проектировать новые и модернизировать действующие производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3.1: Знает номенклатуру и содержание проектной документации, нормы технологического проектирования и механизмы бизнес-планирования отраслевых предприятий
Результаты обучения: знает тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов

ПК-3.2: Умеет принимать, обосновывать и оформлять рациональные проектные решения

Результаты обучения: умеет проводить анализ, систематизацию и обобщение научно-технической информации по теме исследований

ПК-3.3: Владеет навыками проектной деятельности по организации и модернизации производства продуктов питания из сырья животного происхождения

Результаты обучения: владеет способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-производственных работ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Форма контроля
1	Раздел 1. Обучение			
1.1	Подготовительный /Тема/	8	0	
1.1.1	вводный инструктаж по технике безопасности /Ср/	8	1.4	3
1.1.2	работа с технической документацией; изучение объемно-планировочных решений организации производства /Ср/	8	1	3
1.1.3	изучение производственного контроля /Ср/	8	1	3
1.2	Обучающий /Тема/	8	0	
1.2.1	проведение научных исследований(при наличии задания научного руководителя) /Ср/	8	16	3
1.2.2	выполнение технологических разработок по теме выпускной квалификационной работы в соответствии с реализуемым видом профессиональной деятельности /Ср/	8	16	3
1.3	Аналитический /Тема/	8	0	
1.3.1	анализ научной и патентной литературы по теме выпускной бакалаврской работы /Ср/	8	60	3
1.3.2	составление описания проводимых научных обзоров, исследований /Ср/	8	60	3
2	Раздел 2. Отчёт			
2.1	Отчётный /Тема/	8	0	
2.1.1	систематизация собранных данных /Ср/	8	20	3
2.1.2	подготовка отчета /Ср/	8	20	3
2.1.3	защита отчета о прохождении практики /Ср/	8	20	3
3	Раздел 3. Аттестация			
3.1	Зачёт с оценкой /Тема/	8	0	
3.1.1	дифференциальный зачёт /КоПа/	8	0.6	3

Примечание. Формы контроля: Эк – экзамен, К- контрольная работа, Ко- контрольный опрос, Сз- семестровое задание, З-зачет, ОП- отчет по практике.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Оценочные средства планируемых результатов обучения представлены в виде фондов оценочных средств (ФОС), разработанных в соответствии с локальным нормативным актом университета. ФОС может быть представлен в Приложении к рабочей программе.

ФОС представлен в Приложении

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

6.1. Рекомендуемая литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год.	Электронный адрес
Л.1	Солдатов А. П., Табакова Л. П., Табаков Г. П.	Практикум по технологии производства молока и говядины	М.: Колос, 1999	
Л.2	Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П.	Общая технология мяса и мясопродуктов	М.: Колос, 2000	
Л.3	Горлов И. Ф., Сложенкина М. И., Храмова В. Н., Селезнева Е. А.	Основы современных аспектов технологии мясопродуктов: монография	Волгоград: ВолГТУ, 2013	
Л.4	Кайм Г.	Технология переработки мяса. Немецкая практика: пер. с нем.	СПб.: Профессия, 2008	

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В. Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. - 600 с.
6.3 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Операционная система Windows
6.3.1.2	СДО "Moodle" - система дистанционного обучения
6.3.1.3	AdobeAcrobatReaderDC - бесплатное решение для просмотра файлов PDF
6.3.1.4	Microsoft Office PowerPoint
6.3.1.5	Microsoft Office Word
6.3.1.6	Microsoft Office
6.3.1.7	Индивидуальные онлайн-консультации: телефонный разговор
6.3.1.8	Индивидуальные оффлайн-консультации: письмо e-mail
6.3.1.9	Индивидуальные оффлайн-консультации: общение в социальных сетях
6.3.1.10	Единая база ГОСТов
6.4 Перечень информационных справочных систем и электронных библиотечных систем (ЭБС)	
6.3.2.1	Электронная информационно-образовательная среда университета, http://eos.vstu.ru
6.3.2.2	ЭБС ВолгГТУ http://library.vstu.ru/ebsvstu
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система издательства "Лань", разделы: инженерно-технические науки, технологии пищевых производств http://e.lanbook.com
6.3.2.4	Информационная справочная система "Консультант +" www.consultant.ru
6.3.2.5	Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам http://www.fips.ru

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) /ОБОРУДОВАНИЕ	
7.1	Б-605, 6076, учебный корпус № 4 (Б) аудитории для лекционных и практических занятий; рабочее место обучающегося, специализированное мультимедийное оборудование
7.2	КЦУНЦ аудитория для лабораторных работ, рабочее место обучающегося, специализированное напольное и настольное оборудование
7.3	ГУК 416а аудитория для самостоятельной работы, консультаций, рабочее место обучающегося с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в ЭИОС университета

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)	
<p>Производственная практика (тип преддипломная) по направлению 19.03.03: методические материалы / Л. Ф. Григорян. – ВолгГТУ – Волгоград, 2017. – 16 с.</p> <p>Организация образовательного процесса по данной дисциплине регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. При формировании своей индивидуальной образовательной траектории обучающийся имеет право на перезачет дисциплины (переаттестации ее части), если она была освоена в процессе предшествующего обучения. Перезачёт (переаттестации ее части) освобождает обучающегося от необходимости повторного освоения дисциплины (полностью или частично).</p> <p>Учебный процесс при преподавании курса основывается на использовании традиционных, инновационных и информационных образовательных технологий. Традиционные образовательные технологии представлены лекциями и практическими занятиями.</p> <p>Инновационные образовательные технологии используются в виде широкого применения активных и интерактивных форм проведения занятий. Информационные образовательные технологии реализуются путем активизации самостоятельной работы студентов в электронной информационной образовательной среде.</p> <p>Лекционный курс предполагает систематизированное изложение основных вопросов учебного плана. На первой лекции лектор информирует студентов о рекомендуемой литературе и электронных источниках информации по дисциплине, с указанием, какой учебник (учебное пособие) является базовым.</p> <p>Практические занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают основные разделы дисциплины.</p> <p>Основной формой проведения практических занятий является решение конкретных задач, аналогичные которым, будут выполнять студенты на лабораторных работах.</p> <p>Лабораторные работы предполагают выполнение и отчет заданий по темам, рассмотренным на лекционных и закреплённых на практических занятиях. Каждому лабораторному занятию предшествует самостоятельная подготовка студента, включающая: ознакомление с содержанием лабораторной работы по методическим указаниям; проработку теоретической части по лекционному материалу и учебникам, рекомендованным в методических указаниях.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает изучение законспектированного на лекционных занятиях материала,</p>	

дополнение его с учетом рекомендованной по данной теме литературы, самостоятельную подготовку к лабораторным работам, самостоятельное выполнение и оформление заданий контрольной работы, аналогичных выполненным на занятиях.

Перечень методических указаний для освоения дисциплины представлен в таблице 6.1.3

В течение семестра для студентов проводятся групповые текущие консультации по учебной дисциплине, а также консультация перед экзаменом.

Методические рекомендации по обучению лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Профессорско-педагогический состав знакомится с психолого-физиологическими особенностями обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), индивидуальными программами реабилитации инвалидов (при наличии). При необходимости осуществляется дополнительная поддержка преподавания тьюторами, психологами, социальными работниками, прошедшими подготовку ассистентами.