



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: Технологическая 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 6

| Семестр(Курс.Номер семестра на курсе) | 6(3.2) | | 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:

доцент Серова О.П. кбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)

Производственная практика: Технологическая 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. | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Основной целью производственной практики, тип - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной | |
| деятельности (в том числе технологическая практика) является закрепление и углубление знаний, полученных в процессе теоретического изучения | |
| дисциплин и подготовка к изучению последующих профильных дисциплин. | |
| Задачи: | |
| 1) формирование проблемной тематики выпускной квалификационной работы; | |
| 2) анализ частной технологии в рамках задания на практику; | |
| 3) изучение сырьевой и материально-технической базы производства; | |
| 4) анализ соответствующего сегмента рынка для прогноза целесообразности выпуска и конкурентоспособности собственного продукта; | |
| 5) приобретение практических навыков и знаний по специальности в цехах основного производства. | |
| ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ. | |
| Вид практики: Производственная Тип практики: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Способ проведения практики: выездная Формы отчетности по практике: отчет по практике; зачет с оценкой Форма проведения практики: нет | |
| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ | |
| 2.1. Требования к предварительной подготовке обучающегося: | |
| Цикл (раздел) ОП | |
| 2.1.1 | Органолептический анализ молока и молочных продуктов |
| 2.1.2 | Охрана труда и менеджмент безопасности на предприятии |
| 2.1.3 | Пищевой дизайн и упаковка молочных продуктов |
| 2.1.4 | Процессы и аппараты пищевых производств |
| 2.1.5 | Специальная микробиология |
| 2.1.6 | Химия пищи |
| 2.1.7 | Теплоэнергоснабжение предприятий |
| 2.1.8 | Технологии продуктов питания нового поколения |
| 2.1.9 | Учебная практика: Ознакомительная практика |
| 2.1.10 | Программное обеспечение технологических задач |
| 2.1.11 | Теоретические основы пищевых технологий |
| 2.1.12 | Экологическая безопасность предприятия |
| 2.1.13 | Экология и здоровьесбережение на предприятии |
| 2.1.14 | Экономика и организация предприятий |
| 2.1.15 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| 2.1.16 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности |
| 2.1.17 | Безопасность жизнедеятельности |
| 2.2. Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее: | |
| 2.2.1 | Графическая визуализация проектных решений |
| 2.2.2 | Основы патентоведения |
| 2.2.3 | Стартап и бизнес-планирование |
| 2.2.4 | Технологии комплексной переработки молочного сырья |
| 2.2.5 | Технологии специализированных предприятий |
| 2.2.6 | Технологическое проектирование |
| 2.2.7 | Автоматизация и цифровизация предприятий |
| 2.2.8 | Ветеринарно-санитарная экспертиза |
| 2.2.9 | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 2.2.10 | Производственная практика: Преддипломная практика |
| 2.2.11 | Производственный учет и отчетность |
| 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: студент знает сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области | |
| <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: студент умеет находить необходимую информацию при изучении профессионально-ориентированных информационных источников | |
| <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: студент владеет методами оценки результатов выполненной 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: студент знает виды и особенности письменных текстов и устных выступлений, понимает общее содержание сложных текстов на абстрактные и конкретные темы | |
| <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: студент умеет подбирать литературу по теме, составлять двуязычный словарь, переводить и реферировать специальную литературу, подготавливать научные доклады и презентации на базе прочитанной специальной литературы, объяснить свою точку зрения и рассказать о своих планах | |
| <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: студент владеет навыками обсуждения знакомой темы, делая важные замечания и отвечая на вопросы; создания простого связного текста по знакомым или интересующим его темам, адаптируя его для целевой аудитории | |
| 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: студент знает возможные сферы и направления профессиональной самореализации; приемы и технологии целеполагания и целереализации; пути достижения более высоких уровней профессионального и личного развития | |
| <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: студент умеет выявлять и формулировать проблемы собственного развития, исходя из этапов профессионального роста и требований рынка труда к специалисту; формулировать цели профессионального и личностного развития, оценивать свои возможности, реалистичность и адекватность намеченных способов и путей достижения планируемых целей. | |
| <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: студент владеет приемами целеполагания, планирования, реализации необходимых видов деятельности, оценки и самооценки результатов деятельности по решению профессиональных задач; приемами выявления и осознания своих возможностей, личностных и профессионально-значимых качеств с целью их совершенствования. | |
| 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 | |

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>УК-8.1: Знает природные и техногенные факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания, в том числе в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, а также принципы организации безопасности труда на предприятии</i> |
| Результаты обучения: студент знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; принципы организации безопасности труда на предприятии, технические средства защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации |
| <i>УК-8.2: Умеет обеспечивать безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте путем оценки вероятности возникновения потенциальных опасностей и принятия мер по их предупреждению, разъяснять правила поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов и терроризма, оказывать первую помощь пострадавшим и принимать участие в восстановительных мероприятиях</i> |
| Результаты обучения: студент умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению |
| <i>УК-8.3: Владеет способами решения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности, и навыками разработки мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте</i> |
| Результаты обучения: студент владеет методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. |
| 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: студент знает работу оборудования основного производства |
| <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: студент умеет обосновывать и осуществлять технологические компоновки при проектировании строительства и реконструкции цехов и отделений предприятия |
| <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: студент владеет методами выполнения основных технологических расчетов |
| ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения |
| <i>ОПК-4.1: Знает теоретические и практические принципы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</i> |
| Результаты обучения: студент знает основные принципы технологических процессов производства продуктов животного происхождения |
| <i>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</i> |
| Результаты обучения: студент умеет использовать нормативно-техническую документацию для оценки качества сырья, процессов и готовых продуктов |
| <i>ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения</i> |
| Результаты обучения: студент владеет приемами эффективной организации производства в соответствии с требованиями НТД |
| ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения |
| <i>ОПК-5.1: Знает современные способы и формы организации предприятий отрасли, структуру нормативно-технической и проектной документации по производству продуктов питания</i> |
| Результаты обучения: студент знает организацию производства и работу основных производственных цехов |
| <i>ОПК-5.2: Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности</i> |
| Результаты обучения: студент умеет оценивать влияние новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; |
| <i>ОПК-5.3: Владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества и способами контроля производства продукции из сырья животного происхождения</i> |
| Результаты обучения: студент владеет методами анализа показателей качества и безопасности продуктов питания животного происхождения. |
| 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: студент знает методы и приемы применения теоретических знаний в производственно-технологической деятельности |
| 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: студент умеет разрабатывать и использовать нормативно-техническую документацию для оценки качества сырья, процессов и готовых продуктов |
| 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: студент владеет способами оптимизации технологии |

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 | Ознакомление с работой предприятия /Тема/ | 6 | 0 | |
| 1.1.1 | - оформление на предприятие и ознакомление с работой предприятия; – ознакомление с процессом производства, технологическими линиями; стандартами и др. и нормативными материалами, сопровождающие процессы производства – ознакомление с системой снабжения предприятия и сбыта готовой продукции; – оценка планирования внедрения инноваций в производство /Ср/ | 6 | 32 | 3 |
| 1.1.2 | – анализ и обработка данных; – работа по выполнению индивидуального задания; – составление описания проводимых научных обзоров, исследований; систематизация собранных данных; /Ср/ | 6 | 123.4 | 3 |
| 2 | Раздел 2. Промежуточная аттестация | | | |
| 2.1 | Зачет СОц /Тема/ | 6 | 0 | |
| 2.1.1 | Подготовка к зачету /Зачёт СОц/ | 6 | 60 | |
| 2.1.2 | Контактная работа с ППС /КоРа/ | 6 | 0.6 | |

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 к РПД

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

6.1. Рекомендуемая литература

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год. | Электронный адрес |
|-----|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|
| Л.1 | Рогов И. А., Забашта А. Г. | Справочник технолога колбасного производства | Москва: Колос, 1993 | |
| Л.2 | Антипова Л. В., Глотова И. А., Жаринов А. И. | Прикладная биотехнология: УИРС для специальности 270900 : учеб. пособие | Воронеж, 2000 | |
| Л.3 | Сенченко Б. С., Рогов И. А., Забашта А. Г., Бондаренко В. И. | Технологический сборник рецептур колбасных изделий | Ростов-на-Дону: ИЦ "Март", 2001 | |

| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год. | Электронный адрес |
|-----|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|
| Л.4 | Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. | Общая технология мяса и мясопродуктов | М.: Колос, 2000 | |
| Л.5 | Антипова Л. В. | Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР: учебник | М.: КолосС, 2003 | |

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

| | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------|
| Э1 | Онлайн-курс "Производственная практика: технологическая практика" СДО «Moodle» |
|----|--------------------------------------------------------------------------------|

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 | Adobe Acrobat Reader DC – 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 Excel |
| 6.3.1.7 | Microsoft Office PowerPoint программное обеспечение с использованием мультимедийного оборудования |
| 6.3.1.8 | Adobe Reader программное обеспечение внеаудиторные |
| 6.3.1.9 | Microsoft Office PowerPoint программное обеспечение |
| 6.3.1.10 | Microsoft Office Word программное обеспечение |
| 6.3.1.11 | Индивидуальные онлайн-консультации: телефонный разговор информационная технология |
| 6.3.1.12 | Индивидуальные офлайн-консультации: письмо email информационная технология |
| 6.3.1.13 | Индивидуальные офлайн-консультации: общение в социальных сетях информационная технология |
| 6.3.1.14 | Единая база ГОСТов информационная технология Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам информационная технология |

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/ebstvstu |
| 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 |

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) /ОБОРУДОВАНИЕ

| | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7.1 | 416, ГУК мультимедийная аудитория для лекционных занятий рабочее место обучающегося, специализированное мультимедийное оборудование |
| 7.2 | –Профильное предприятие полный технологический цикл производства высокотехническое оборудование |

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

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).

Учебный процесс при преподавании курса основывается на использовании традиционных, инновационных и информационных образовательных технологий. Традиционные образовательные технологии представлены лекциями и практическими занятиями.

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.

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.

Практические занятия представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают основные разделы дисциплины.

Основной формой проведения практических занятий является решение конкретных задач, аналогичных которым, будут выполнять студенты на лабораторных работах.

Лабораторные работы предполагают выполнение и отчет заданий по темам, рассмотренным на лекционных и закрепленных 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. Самостоятельная работа студентов включает изучение законспектированного на лекционных занятиях материала, 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.

В соответствии с методическими рекомендациями Минобрнауки РФ (утв. 8 апреля 2014 г. N АК-44/05вн), в курсе предполагается использовать социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом предоставления материала в различных формах: аудиальной, визуальной, с использованием специальных технических средств и информационных систем.

Производственная практика: методические указания /

Е. А. Селезнева, В. Н. Храмова. – ВолгГТУ – Волгоград, 2014г. – 21 с.