




САМАРСКИЙ
ПОЛИТЕХ
Опорный университет

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «СамГТУ»)
Филиал ФГБОУ ВО «СамГТУ» в г. Белебее Республики Башкортостан



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан


Л.М. Инаходова

25.05.2023 г.

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Б2.В.02.01(У) «Учебная практика: проектная практика»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	Бакалавр
Форма обучения	Заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	216 / 6
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет с оценкой, Зачет с оценкой

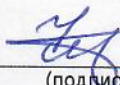
Белебей 2023 г.

Программа практики (далее – ПП) разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047, и соответствующего учебного плана.

Разработчик ПП:

доцент, к.с.н., доцент

(должность, степень, ученое звание)



(подпись)

Е.Н. Черненко

(ФИО)

ПП рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 25.05.2023 г., протокол № 6.

Заведующий кафедрой

к.т.н., доцент

(степень, ученое звание, подпись)



А.А. Цынаева

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы

доцент, к.с.-х.н.

(степень, ученое звание, подпись)



Е.Н. Черненко

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид учебной практики, способ и форма (формы) ее проведения **Ошибка! Закладка не определена.**
 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ **Ошибка! Закладка не определена.**
 3. Место практики в структуре образовательной программы **Ошибка! Закладка не определена.**
 4. Объем учебной практики в зачетных единицах и ее продолжительность **Ошибка! Закладка не определена.**
 5. Содержание практики **Ошибка! Закладка не определена.**
 - 5.1. Содержание лекционных занятий **Ошибка! Закладка не определена.**
 - 5.2. Содержание лабораторных занятий **Ошибка! Закладка не определена.**
 - 5.3. Содержание практических занятий **Ошибка! Закладка не определена.**
 - 5.4. Содержание самостоятельной работы **Ошибка! Закладка не определена.**
 6. Формы отчетности по практике **Ошибка! Закладка не определена.**
 7. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики **Ошибка! Закладка не определена.**
 8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения **Ошибка! Закладка не определена.**
 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем **Ошибка! Закладка не определена.**
 10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике **Ошибка! Закладка не определена.**
 11. Фонд оценочных средств по практике **Ошибка! Закладка не определена.**
- Приложение 1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации **Ошибка! Закладка не определена.**
- Приложение 2. Дополнения и изменения к рабочей программе практики. **Ошибка! Закладка не определена.**
- Приложение 3. Аннотация рабочей программы практики **Ошибка! Закладка не определена.**

1. Вид учебной практики, способ и форма (формы) ее проведения

Вид или тип практики: учебная проектная
 Форма проведения практики: рассредоточенная

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программ

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Системное и критическое мышление	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	З1 УК-1.1 Знать: методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа
			УК-1.2 Использует системный подход для решения поставленных задач	У1 УК-1.2 Уметь: применять методики поиска, сбора, обработки информации, системный подход для решения поставленных задач и осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из актуальных российских и зарубежных источников В1 УК-1.2 Владеть: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	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	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм	З1 УК-2.1 Знать: действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность У1 УК-2.1 Уметь: использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности В1 УК-2.1 Владеть: навыками работы с нормативно-правовой документацией
			УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	З2 УК-2.2 Знать: виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач В2 УК-2.2 Владеть: методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта
Командная работа и лидерство	УК-3	Способен осуществлять	УК-3.1 Организует отбор членов	З1 УК-3.1 Знать: основные приемы и

		социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде	нормы социального взаимодействия 32 УК-3.1 Знать: основные понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
			УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды	У1 УК-3.2 Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе У2 УК-3.2 Уметь: применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания	31 УК-6.1 Знать: основные приемы эффективного управления собственным временем У1 УК-6.1 Уметь: эффективно планировать и контролировать собственные ресурсы и время В1 УК-6.1 Владеть: методами управления собственным временем
			УК-6.3 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	32 УК-6.3 Знать: основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни У3 УК-6.3 Уметь: использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения В2 УК-6.3 Владеть: методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

3. Место практики в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы: **часть, формируемая участниками образовательных отношений.**

Таблица 4

Код	Предшествующие	Параллельно осваиваемые	Последующие дисциплины

компетенции	дисциплины	дисциплины	
УК-1		Философия	
УК-2	Правоведение	Инновационная экономика и технологическое предпринимательство; Основы российской государственности	
УК-3		Социология и психология социальных коммуникаций; Инновационная экономика и технологическое предпринимательство	Практико-ориентированный проект

4. Объем учебной практики в зачетных единицах и ее продолжительность

Таблица 5

Вид учебной работы	Всего часов	2 курс
Аудиторная контактная работа (всего), в том числе:	0	0
Внеаудиторная контактная работа, КСР	96	96
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	112	112
подготовка к зачёту с оценкой	30	30
Формы текущего контроля успеваемости	отчет по практике, дневник по практике, индивидуальные задания	отчет по практике, дневник по практике, индивидуальные задания
Формы промежуточной аттестации	зачет с оценкой, зачет с оценкой	зачет с оценкой, зачет с оценкой
Контроль	0	0
ИТОГО: час.	216	54
ИТОГО: з.е.	6	1.5

5. Содержание практики

Таблица 6

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы						
		ЛЗ	ЛР	ПЗ	СРС	КСР	Конт-роль	Всего часов
1	Подготовительный этап				30	20		50
2	Выполнение задания по практике				60	60		120
3	Отчет по практике				22	16		38
Итого:		0	0	0	112	96	0	216

5.1. Содержание лекционных занятий

Таблица 7

№ ЛЗ	Наименование раздела	Тема лекции	Содержание лекции (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

5.2. Содержание лабораторных занятий

Таблица 8

№ ЛР	Наименование раздела	Наименование лабораторной работы	Содержание лабораторной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

5.3. Содержание практических занятий

Таблица 9

№ ПЗ	Наименование раздела	Тема практического занятия	Содержание практического занятия (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
не предусмотрены учебным планом				

5.4. Содержание самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов предусматривает:

- в 1 семестре ежедневное оформление результатов практики с использованием цифровых сервисов Google и (или) АИС Университет и их представление руководителю практики. Во 2 семестре фиксацию результатов проектной деятельности обучающийся проводит с использованием цифрового сервиса Trello;
- онлайн взаимодействие с применением электронных инструментов коммуникаций, текстовых и интерактивных презентаций.

Таблица 10

№ п/п	Наименование раздела	Вид самостоятельной работы	Содержание самостоятельной работы (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Кол-во часов
Курс 2				
1	Подготовительный этап	Онлайн инструменты фиксации работ. Знакомство с проектом.	Изучение онлайн инструментов фиксации работ и результатов практик. Создание рабочего пространства с учетом выбранных сред передачи и хранения информации для формирования индивидуального задания учебной практики и отражения результатов выполнения работ. Сравнительный анализ известных цифровых инструментов, поиск оптимального набора вариантов для использования в организации работ в рамках учебной практики.	30
2	Выполнение задания по практике	Описание результатов выполнения работ.	Оформление результатов выполненных работ в цифровых сервисах Google и (или) АИС Университет.	60
3	Отчет по практике	Оформление отчета и дневника по практике.	Оформление отчетных документов по практике. Подготовка к зачетному занятию.	22
Итого за :				112
Итого:				112

6. Формы отчетности по практике

Порядок проведения практики установлен положением о практической подготовке обучающихся по основным профессиональным образовательным программам ФГБОУ ВО «СамГТУ».

Формой отчетности являются письменный отчет и дневник.

Форма отчета предусматривает обязательные к заполнению разделы:

- титульный лист,
- содержание отчета,
- описание конкретной профильной организации, в которой обучающийся проходил практику: структура, организационная форма, направление деятельности и регулирующие ее нормативные документы, производственные стандарты и пр.,
- изложение сути пройденной практики: объем и вид выполненной работы, возникшие при этом проблемы и пути их разрешения, обозначение результатов практики и т. д.,
- приложения.

При прохождении практики в профильной организации заполняется дневник.

Дневник должен содержать:

- титульный лист,
- задание на практику,
- описание выполняемых работ,
- график прохождения практики;
- отзыв руководителя практики от профильной организации.

Методические указания по самостоятельной работе

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению с учетом потребностей и возможностей обучающегося.

Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий;
- на лекциях, практических занятиях;

- в контакте с преподавателем вне рамок расписания;
- на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т. д.;
- в методическом кабинете, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

Методические указания при написании отчета

Отчет по практической подготовке имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания для комплексного решения конкретных практических задач, привить навыки самостоятельного проведения практической работы. Отчет представляет собой изложение в письменной форме результатов учебной практики. Отчет выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя.

Структура отчета:

- титульный лист,
- оглавление
- введение;
- инструкция по технике безопасности
- основная часть, разделенная на главы и параграфы,
- заключение
- список литературы;
- приложение.

Во введении должны быть освещены следующие вопросы: актуальность выбранной темы, объект и предмет практики, цель и задачи практики; методы решения практических задач.

Инструкция по технике безопасности относится к видам работ, реализуемых при проведении практики.

В основной части подробно раскрывается содержание практической работы. Каждая глава основной части должна заканчиваться выводами.

В заключении даются краткие выводы, полученные в результате исследования проблемы (проекта), а также практические рекомендации и предложения.

В список литературы студент включает только те документы, которые он использовал при написании отчета.

В приложении содержится иллюстративный материал. Текст отчета оформляется на листах белой бумаги стандартного формата (210 x 297 мм). Каждая страница основного текста и приложений должна иметь поля: левое - 30мм, верхнее – 20 мм до основного текста, правое – 10 мм, нижнее – 25 мм. Текст набирается шрифтом Times New Roman, размер 14 через 1...1,5 интервала.

8. Перечень учебной литературы, необходимой для проведения практики

Таблица 11

№ п/п	Автор(ы), наименование, место, год издания (если есть, указать «гриф»)	Книжный фонд (КФ) или электрон. ресурс (ЭР)	Литература	
			учебная	для самост. работы
1.	Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учеб.-метод. пособие / Н. Б. Еремеева, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2015. - 105с. https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 1650	ЭР	-	+
2.	Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. В. Жилияков, И. Ю. Томус. — Электрон. текстовые данные. — Тюмень: Тюменский индустриальный университет, 2018. — 113 с https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=83722	ЭР	-	+
3.	Салаты в общественном питании: сырье, теоретические основы и технология производства, рецептуры, правила составления технологических схем к КП и ВКР: учеб. пособие / Н. В. Макарова, Самар.гос.техн.ун-т, Технология и организация общественного питания. - Самара: 2016. - 137с https://elib.samgtu.ru/readdoc?uid=els_samgtu elib 2494	ЭР	+	+
4.	Органолептика пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, И. А. Трубина [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. — 128 с. https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=76045	ЭР	+	+

5.	Организация производства и логистика предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. С. Родионова, Я. П. Домбровская, А. А. Дерканосова, Е. В. Белокурова; под ред. Н. С. Родионова. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 128 с. https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=64407	ЭР	+	+
6.	Инновационные технологии в пищевой промышленности : сб. : / Самар.гос.техн.ун-т; сост. А. В. Зимичев.- Самара, 2009.- 192 с.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu elib 418	ЭР	-	+
7.	Проектирование биохимических предприятий. Практические занятия (7 семестр) : сб.заданий для проведения текущего контроля / Самар.гос.техн.ун-т, Технологии пищевых производств и парфюмерно-косметических продуктов; сост. О. Н. Чечина.- Самара, 2014.- 30 с.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu elib 1764	ЭР	-	+
8.	Бизнес-процессы в пищевой отрасли: учебное пособие / Стрекалова Г.Р., Поливанов М.А., Нуртдинов М.Г., Казанский национальный исследовательский технологический университет: 2017.- Режим доступа: https://elib.samgtu.ru/getinfo?uid=els_samgtu iprbooks 80232	ЭР	-	+

Доступ обучающихся к ЭР НТБ СамГТУ (elib.samgtu.ru) осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды университета и сайта НТБ СамГТУ по логину и паролю.

8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения

При проведении лекционных занятий используется мультимедийное оборудование. Организовано взаимодействие обучающегося и преподавателя с использованием электронной информационной образовательной среды университета.

Программное обеспечение

Таблица 12

№ п/п	Название	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)	Правообладатель (производитель)	Страна происхождения (иностранное или отечественное)
1.	Пакет офисных программ LibreOffice	свободно распространяемое	The Document Foundation	иностранное
2.	Пакет офисных программ Microsoft Office	лицензионное	Microsoft	иностранное
3.	Adobe Reader	свободно распространяемое	Adobe Systems Incorporated	иностранное
4.	Справочно-правовая система «Консультант Плюс»	лицензионное	НПО «ВМИ»	отечественное
5.	Компас-3D	лицензионное	АСКОН	отечественное
6.	Операционная система Microsoft Windows	лицензионное	Microsoft	иностранное
7.	Яндекс.Браузер	свободно распространяемое	Яндекс	отечественное
8.	Архиватор 7-Zip	свободно распространяемое	Igor Pavlov	иностранное

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

Таблица 13

№ п/п	Наименование	Краткое описание	Режим доступа
1.	Электронно-библиотечная система IPRbooks	Электронно-библиотечная система	http://www.iprbookshop.ru/
2.	Электронно-библиотечная система СамГТУ	Электронная библиотека СамГТУ	https://elib.samgtu.ru/
3.	eLIBRARY.RU	Научная электронная библиотека	http://www.elibrary.ru/

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по практике

Самостоятельная работа

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде СамГТУ: методический кабинет (ауд. 9); компьютерные классы (ауд. 6, 15).

11. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации представлен в Приложении 1.

Полный комплект контрольных заданий или иных материалов, необходимых для оценивания результатов обучения по дисциплине, практике хранится на кафедре-разработчике в бумажном и электронном виде.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

по практике

Б2.В.02.01(У) «Учебная практика: проектная практика»

Код и направление подготовки (специальность)	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология производства продуктов и организация общественного питания</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Год начала подготовки	<u>2023</u>
Выпускающая кафедра	<u>Инженерные технологии</u>
Кафедра-разработчик	<u>Инженерные технологии</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>216 / 6</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>зачет с оценкой, зачет с оценкой</u>

1. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и признаков проявления компетенций (дескрипторов), которыми должен овладеть обучающийся в ходе освоения образовательной программы

Универсальные компетенции

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
Системное и критическое мышление	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	31 УК-1.1 Знать: методики поиска, сбора и обработки информации, метод системного анализа
			УК-1.2 Использует системный подход для решения поставленных задач	У1 УК-1.2 Уметь: применять методики поиска, сбора, обработки информации, системный подход для решения поставленных задач и осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из актуальных российских и зарубежных источников В1 УК-1.2 Владеть: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации, методикой системного подхода для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	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	УК-2.1 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм	31 УК-2.1 Знать: действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность У1 УК-2.1 Уметь: использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности В1 УК-2.1 Владеть: навыками работы с нормативно-правовой документацией
			УК-2.2 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	32 УК-2.2 Знать: виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач В2 УК-2.2 Владеть: методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта
Командная работа и лидерство	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1 Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде	31 УК-3.1 Знать: основные приемы и нормы социального взаимодействия 32 УК-3.1 Знать: основные понятия и методы конфликтологии,

				технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
			УК-3.2 Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды	У1 УК-3.2 Уметь: устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе У2 УК-3.2 Уметь: применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1 Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания	31 УК-6.1 Знать: основные приемы эффективного управления собственным временем У1 УК-6.1 Уметь: эффективно планировать и контролировать собственные ресурсы и время В1 УК-6.1 Владеть: методами управления собственным временем
			УК-6.3 Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	32 УК-6.3 Знать: основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни У3 УК-6.3 Уметь: использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообучения В2 УК-6.3 Владеть: методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни

Общепрофессиональные компетенции

Таблица 2

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Профессиональные компетенции

Таблица 3

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
не предусмотрены учебным планом			

Матрица соответствия оценочных средств запланированным результатам обучения

Таблица 4

Код и индикатор достижения компетенции	Оценочные средства			Промежуточная аттестация
	Раздел 1.	Раздел 1.	Раздел 3.	
	Подготовительный этап	Выполнение задания по практике	Отчет по практике	
	Дневник практики, отчет по практике, вопросы для защиты отчета по практике			Вопросы к зачету с оценкой
УК-1.1	31 УК-1.1	31 УК-1.1	31 УК-1.1	31 УК-1.1

УК-1.2	У1 УК-1.2 В1 УК-1.2	У1 УК-1.2 В1 УК-1.2	У1 УК-1.2 В1 УК-1.2	У1 УК-1.2 В1 УК-1.2
УК-2.1	31 УК-2.1 У1 УК-2.1 В1 УК-2.1	31 УК-2.1 У1 УК-2.1 В1 УК-2.1	31 УК-2.1 У1 УК-2.1 В1 УК-2.1	31 УК-2.1 У1 УК-2.1 В1 УК-2.1
УК-2.2	32 УК-2.2 В2 УК-2.2	32 УК-2.2 В2 УК-2.2	32 УК-2.2 В2 УК-2.2	32 УК-2.2 В2 УК-2.2
УК-3.1	31 УК-3.1 32 УК-3.1	31 УК-3.1 32 УК-3.1	31 УК-3.1 32 УК-3.1	31 УК-3.1 32 УК-3.1
УК-3.2	У1 УК-3.2 У2 УК-3.2	У1 УК-3.2 У2 УК-3.2	У1 УК-3.2 У2 УК-3.2	У1 УК-3.2 У2 УК-3.2
УК-6.1	31 УК-6.1 У1 УК-6.1 В1 УК-6.1	31 УК-6.1 У1 УК-6.1 В1 УК-6.1	31 УК-6.1 У1 УК-6.1 В1 УК-6.1	31 УК-6.1 У1 УК-6.1 В1 УК-6.1
УК-6.3	32 УК-6.3 У3 УК-6.3 В2 УК-6.3	32 УК-6.3 У3 УК-6.3 В2 УК-6.3	32 УК-6.3 У3 УК-6.3 В2 УК-6.3	32 УК-6.3 У3 УК-6.3 В2 УК-6.3

2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие процесс формирования компетенций в ходе освоения образовательной программы

2.1. Формы текущего контроля успеваемости

Примерный перечень для индивидуальных заданий

Текущая аттестация представлена в виде вопросов для индивидуальных заданий, сдачи дневника и отчета по практике, защиты отчета в форме вопросов к отчету.

Задание 1:

Изучить гигиенические требования к качеству питьевой воды и источникам водоснабжения, изложенным в ГОСТе 2874-82 «Вода питьевая» и ГОСТе 2761-84 «Источники централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения»:

- Ознакомиться с методами лабораторного анализа воды;
- Освоить навыки решения ситуационных задач по данной теме.

Задание 2:

Изучить гигиенические требования, которые предъявляются к проектированию и размещению помещения на предприятиях общественного питания.

Задание 3:

Изучить гигиеническое нормирование экзогенных химических веществ в почве, основные источники загрязнения патогенными микроорганизмами.

Оформление дневника по практике

Форма дневника практики размещена на сайте филиала в разделе «Методические материалы и практика», подраздел «Документы по практике».

Список вопросов для защиты отчета по практике

1. Цели и задачи практики.
2. Вид практики, ее место в структуре образовательной программы.
3. Задание на практик
4. Теоретическое обоснование проблемы (задачи).
5. Практическое решение.
6. Перспективы развития предприятия (базы практики).
7. Практическая значимость изученной темы.
8. Использованные источники.

2.2. Формы промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация представлена в форме собеседования и получения зачета с оценкой.

В результате практики «Учебная практика: проектная практика» обучающиеся должны создать команду и разработать проект. Тематика проекта должна быть актуальной для современного проектно-ориентированного образования и бизнес-сообщества; соответствовать современным тенденциям развития отечественных и мировых экономических и производственных систем.

Примерный перечень вопросов для зачета с оценкой (зимний семестр)

1. Опишите систему органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
2. Назовите структуру и задачи государственной санитарно-эпидемиологической службы России, в чем заключается суть предупредительного и текущего санитарного надзора в области гигиены питания.
3. Какая ответственность устанавливается за нарушение санитарного законодательства?
4. Опишите нормативную базу в области гигиены питания.
5. Функциональные зоны предприятий общественного питания и их значение.
6. Какое оптимальное количество посадочных мест необходимо для пивного бара, диетической столовой, кафетерия, закусочной общего типа и ресторана.
7. Опишите набор производственных помещений. Какие из них используются при производстве кондитерских изделий с кремом и без крема.
8. Назовите особые требования, которые предъявляются к помещениям кондитерских цехов.
9. Перечислите гигиенические требования, которые предъявляются к проектированию и размещению помещения на предприятиях общественного питания.

Примерный перечень вопросов для зачета с оценкой (летний семестр)




1. Какова продолжительность пребывания в оздоровительных учреждениях разливные периоды времени года?
2. Какие продукты должно в себя включать меню в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей? Что включает в себя завтрак, обед и ужин?
3. По каким показателям проводится оценка эффективности питания при контроле за организацией детского питания?
4. Как должна распределяться калорийность в течении дня? Как распределено соотношение белков, жиров, углеводов?
5. Назовите продукты и блюда, которые необходимо исключить из рациона бортового питания?
6. Опишите особые требования, предъявляемые к работникам вагонов-ресторанов на поездах дальнего рейса.
7. Основные психологические факторы и механизмы создания высокоэффективных самоуправляемых команд.
8. Перечислите общие для группы (команды) задачи (цели).
9. Назовите причины делегирования полномочий руководителей организаций питания.



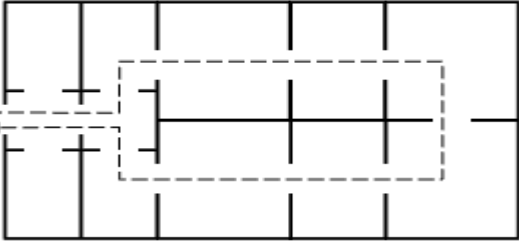
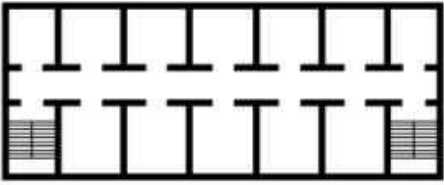
Типовые задания для проведения промежуточной аттестации

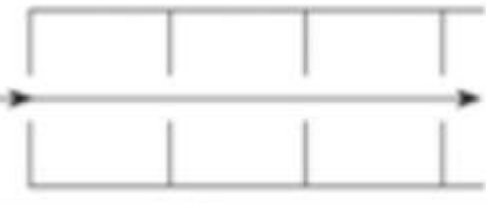

Таблица 5

Номер задания	Содержание вопроса	Компетенция	Время выполнения задания, мин
1.	Какие факторы нужно учитывать при выборе местоположения заведения общественного питания?	УК-2	5
2.	Для чего необходимо определять целевую аудиторию при открытии заведения?	УК-2	5
3.	С какой целью предприниматели проводят анализ конкурентов?	УК-2	5
4.	Назовите стиль кафе, представленного на рисунке. Каковы особенности данного стиля?	УК-2	5

			
5.	Каким требованиям должна отвечать мебель в заведении?	УК-2	5
6.	Первоочередной задачей владельца при разработке проекта предприятия общественного питания является А) создание меню Б) определение типа заведения В) покупка оборудования Г) найм сотрудников	УК-2	5
7.	Что такое концепция? А) это руководство по воплощению основной идеи заведения, которой можно отнести название, интерьер, основную тему предприятия, меню и маркетинговую стратегию Б) уникальная вещь, которая есть только у вашего предприятия В) описание основных и дополнительных услуг, которые предоставляются предприятием Г) внутреннее пространство здания или отдельного помещения с элементами окружающей обстановки.	УК-2	5
8.	Назовите все функциональные группы помещений предприятий общественного питания.	УК-2	7
9.	Из каких отделений состоит горячий цех? Напишите их функции.	УК-2	5
10.	Какую функцию выполняет раздаточная? Напишите правила размещения раздаточной на предприятии.	УК-2	5
11.	Дайте характеристику и перечислите оснащение овощного цеха.	УК-2	7
12.	Перечислите помещения для потребителей. Определите их назначение.	УК-2	7
13.	"Выберите пару помещений, которые должны обязательно граничить друг с другом: А) зал-раздаточная Б) горячий цех-холодный цех В) моечная столовой посуды-моечная кухонной посуды Г) склад-овощной цех"	УК-3	5
14.	Какое оборудование холодного цеха предназначено для кратковременного хранения сырья и готовых продуктов?	УК-3	5
15.	"В баре согласно ГОСТ 30389-2013 обязательно: А) должен быть гардероб Б) должен быть аванзал В) должна быть комната (зона) для детских игр "	УК-3	5
16.	Перечислите операции выполняющиеся в овощном цехе и при помощи какого оборудованием осуществляется каждая операция?	УК-3	7
17.	Виды зональных структур и правило размещения оборудования в горячем цехе	УК-3	7
18.	Перечислите особенности планировки цехов в предприятии общественного питания	УК-3	10
19.	Перечислите виды заготовочных цехов	УК-3	5
20.	"Принцип поточности - это А) Это принцип подразумевает под собой разделение маршрутов движения персонала и посетителей, чистой и грязной посуды, сырых и готовых продуктов. Б) Это принцип подразумевает под собой пересечение маршрутов движения персонала и посетителей, чистой и грязной посуды, сырых и готовых продуктов. В) Это принцип подразумевает под собой близкое расположение цехов для удобства работы.	УК-3	5

21.	"Какое из предложенного оборудования относится к оборудованию для горячего цеха? А) ВСМ-2/430 Б) ПЭ-0,51-01 В) СП-2 Г) ПТ-1"	УК-3	5
22.	Назовите стиль оформления, изображенный на фото: 	УК-3	5
23.	Каковы отличительные особенности стиля модерн?	УК-3	5
24.	Что характерно для неоклассицизма?	УК-3	5
25.	Назовите черты, свойственные для стиля барокко.	УК-3	5
26.	Что характерно для этнического стиля оформления?	УК-3	5
27.	Какой стиль представлен на картинке?  А. Рококо Б. Классицизм В. Барокко Г. Ампи́р	УК-3	5
28.	Назовите стиль оформления, представленный на картинке.  А. Модерн Б. Хай-Тек В. Минимализм Г. Фьюжн	УК-3	5
29.	Перечислите виды зданий по назначению.	УК-6	5
30.	На сколько степеней разделяют здания по долговечности? Дайте характеристику по годам каждой степени.	УК-6	5
31.	Охарактеризуйте несущие и ограждающие конструкции? Какие части здания относятся к несущим, а какие к ограждающим?	УК-6	5
32.	Каким образом на план наносится координационная сетка разбивочных осей? Начертите ее.	УК-6	5
33.	Перечислите виды планировочных схем зданий.	УК-6	5

34.	<p>Соотнесите систему планировки здания со схемой.</p> <p>1) Секционная 2) Коридорная 3) Зальная 4) Анфиладная</p> <p>А) </p> <p>Б) </p> <p>В) </p> <p>Г) </p>	УК-6	5
35.	<p>Выберите верный вариант ответа:</p> <p>Глубина заложения фундамента под внутренние стены отапливаемых зданий принимается не менее ... от уровня земли или пола подвала, без учета промерзания грунта.</p> <p>А) 2 м Б) 0,5 м В) 1,6 м Г) 1 м</p>	УК-6	5
36.	Что из себя представляет объёмно-планировочное решение?	УК-6	5
37.	Какая главная характерная особенность у коридорной планировочной схемы?	УК-6	5
38.	Какая главная характерная особенность у центрической-композиционной схемы?	УК-6	5
39.	Что из себя представляет зальная планировка и какие здания на ее основе проектируются?	УК-6	5
40.	Какое основное значение несущей стены?	УК-6	5

41.	Какой тип объёмно-планировочных зданий представлен на картинке? 	УК-6	5
42.	Какой тип объёмно-планировочных зданий представлен на картинке? 	УК-6	5
43.	Что показывает оборачиваемость одного места в зале?	УК-6	5
44.	От чего зависит показатель оборачиваемости?	УК-6	5
45.	Что представляет собой коэффициент потребления блюд?	УК-6	5
46.	Какую площадь на предприятиях общественного питания занимают помещения для приема и хранения продуктов?	УК-6	5
47.	Перечислите состав охлаждаемых складских помещений	УК-6	5
48.	Что хранится в неохлаждаемых помещениях? А) молочные продукты Б) сухие продукты В) фрукты	УК-6	5
49.	"Удаленность от предполагаемых инфраструктурных объектов потребителей для городской местности не должно превышать: А) 2500 м Б) 1000 м В) 500 м"	УК-6	5
50.	Что такое полезная площадь цеха?	УК-6	5

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

3.1. Характеристика процедуры текущей и промежуточной аттестации по практике

Таблица 6

№ п/п	Наименование оценочного средства	Периодичность и способ проведения процедуры оценивания	Методы оценивания	Виды выставляемых оценок	Способ учета индивидуальных достижений, обучающихся
1.	Задания по темам	в течение практики (письменно-устно)	Экспертный	по пятибалльной шкале	ведомость текущего контроля
2.	Опросник	по окончании практики (письменно)	Экспертный	по пятибалльной шкале	отчет по практике
3.	Дневник по практике Отчет по практике	по окончании практики (письменно)	Экспертный	по пятибалльной шкале	дневник практики

4.	Промежуточная аттестация – зачет с оценкой	по окончании практики (письменно-устно)	Экспертный	По пятибалльной шкале	зачетная ведомость, зачетная книжка
----	--------------------------------------------	-----------------------------------------	------------	-----------------------	-------------------------------------

3.2. Критерии и шкала оценивания результатов прохождения практики во время промежуточной аттестации

Критерии оценивания выполнения заданий и результатов опросника обучающихся

Таблица 7

Шкала оценивания	Критерии оценки
«Отлично»	выставляется студенту, если он исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«Хорошо»	выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. Знает наиболее важные закономерности
«Удовлетворительно»	выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Знает перечень наиболее важных категорий, основные направления взаимодействия указанных категорий. Умеет определять смысл. Владеет основными методами способами и средствами получения, хранения, переработки информации.
«Неудовлетворительно»	выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания отчета руководителем практики

1. Соответствие содержания отчета заданию на практику;
2. Логичность и последовательность изложения материала; анализ и обобщение информационного материала;
3. Наличие и обоснованность выводов;
4. Правильность оформления (соответствие стандарту, структурная упорядоченность, ссылки, цитаты, таблицы, правилам компьютерного набора текста и т.д.);
5. Постановка проблемы, теоретическое обоснование и объяснение её содержания;
6. Объем исследованной литературы, Интернет-ресурсов не менее 10 источников;
7. Описание выявленных маркетинговых проблем предприятия (*только для внешней практики*);
8. Практическая пригодность рекомендаций по решению маркетинговых проблем предприятия, разработанных студентом (*только для внешней практики*);
9. Наличие презентации результатов прохождения практики в формате PowerPoint;
10. Грамотность, аргументированность устного доклада при защите результатов учебной практики;
11. Своевременность представления отчета по практике.

Оценка **«отлично»** выставляется при выполнении 9-10 критериев и четкости, правильности и аргументированности ответов на вопросы собеседования.

Оценка **«хорошо»** выставляется при выполнении 7-8 критериев и небольшой погрешности в четкости, правильности и аргументированности ответов на вопросы собеседования.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при выполнении 5-6 критериев и значительной погрешности в четкости, правильности и аргументированности ответов на вопросы собеседования.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется если выполнено менее 5 критериев и ответы на вопросы были даны неаргументированно, не по существу.

Дневник практики

Оценка **«отлично»** выставляется если:

- 1) дневник заполняется аккуратно, своевременно, грамотно;
- 2) виды работ представлены в соответствии с требованиями программы практики, носят описательный характер, логически обосновываются.

Оценка «хорошо» выставляется если:

- 1) дневник заполняется аккуратно, своевременно, грамотно
- 2) виды работ представлены не полно, не профессиональным языком.

Оценка «удовлетворительно» выставляется если:

- 1) дневник заполнен неаккуратно, не своевременно;
- 2) записи краткие, не соответствуют требованиям программы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется если:

- 1) дневник не оформлен, не сдан.

Общие критерии и шкала оценивания результатов для допуска к промежуточной аттестации

Таблица 8

Наименование оценочного средства		Балльная шкала
1.	Вопросы для защиты отчета по практике	5-25 баллов
2.	Отчет по практике, дневник практики	5-30 баллов
3.	Промежуточная аттестация – вопросы к зачету с оценкой	5-45 баллов
Итого:		100 баллов

Максимальное количество баллов за семестр – 100. Обучающийся допускается к промежуточной аттестации при условии 51 и более набранных за семестр баллов.

Основанием для определения оценки на промежуточной аттестации служит уровень освоения обучающимися материала и формирования компетенций, предусмотренных программой учебной дисциплины.

Оценка за зачет с оценкой определяется на основании следующих критериев:

- оформление необходимой документации по практике на высоком профессиональном уровне;
- систематизированные, глубокие и полные знания по всем вопросам ознакомительной практики;
- точное использование научной терминологии систематически грамотное и логически правильное изложение материала в виде научной публикации;
- выраженная способность самостоятельно и творчески решать сложные проблемы и нестандартные ситуации;
- высокий уровень сформированности компетенций, заявленных в практике;
- умение ориентироваться в теоретических и практических вопросах профессиональной деятельности.

Успеваемость на зачете с оценкой определяется оценками: 5 «отлично»; 4 «хорошо»; 3 «удовлетворительно»; 2 «неудовлетворительно».

«Зачтено с оценкой» – выставляется в форме оценки: 5 - «отлично»; 4 - «хорошо»; 3 - «удовлетворительно», 2 - «неудовлетворительно» соответствующей уровню освоения обучающимся компетенции дисциплины на 0-100 % и определяется по шкале оценивания результатов.

Оценку «отлично» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 85-100 %, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой, усвоивший основную и ознакомленный с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных положений учебной дисциплины, необходимых для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 71-84 %, обнаруживший полное знание учебного материала, успешно выполняющий предусмотренные рабочей программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, продемонстрировавшим систематическое владение материалом дисциплины, способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, но допустившим несущественные неточности в ответе.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, освоивший компетенции дисциплины на всех этапах их формирования на 51-70 %, обнаруживший знание основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных рабочей программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя допущенных недочетов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, освоившему компетенции дисциплины на всех этапах их формирования менее чем на 51%, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных рабочей программой заданий.

Шкала оценивания результатов

Таблица 9

Процентная шкала (при ее использовании)	Оценка в системе «неудовлетворительно – удовлетворительно – хорошо – отлично»
0-50%	Неудовлетворительно
51-70%	Удовлетворительно
71-84%	Хорошо
85-100%	Отлично

УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала ФГБОУ ВО «СамГТУ»
в г. Белебее Республики Башкортостан

_____ Л.М. Инаходова
« ____ » _____ 20__ г.

**Дополнения и изменения к рабочей программе практики
Б2.В.02.01(У) «Учебная практика: проектная практика»**

по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» по направленности (профилю) подготовки «Технология производства продуктов и организация общественного питания»

на 20__/20__ учебный год

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

- 1)
- 2)

Разработчик дополнений и изменений:

_____ (должность, степень, ученое звание) _____ (подпись) _____ (ФИО)

Дополнения и изменения рассмотрены и одобрены на заседании кафедры « ____ » _____ 20__ г.,
протокол № ____.

Заведующий кафедрой

_____ (степень, звание, подпись) _____ (ФИО)

Аннотация рабочей программы практики
Б2.В.02.01(У) «Учебная практика: проектная практика»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2023
Выпускающая кафедра	Инженерные технологии
Кафедра-разработчик	Инженерные технологии
Объем дисциплины, ч. / з.е.	216 / 6
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет с оценкой, зачет с оценкой, зачет с оценкой, зачет с оценкой

Курс	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
3	108 / 3	-	-	-	48	56	4	зачет с оценкой
4	108 / 3	-	-	-	48	56	4	зачет с оценкой
Итого	216 / 6	-	-	-	96	112	8	зачет с оценкой, зачет с оценкой

Универсальные компетенции:	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1	Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
УК-1.2	Использует системный подход для решения поставленных задач
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
УК-2.1	Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм
УК-2.2	Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, в том числе с учетом их ограниченности и заменяемости
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-3.1	Организует отбор членов команды для достижения поставленной цели, распределяя их роли в команде
УК-3.2	Планирует и корректирует работу команды; распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение результатов работы команды
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1	Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания
УК-6.3	Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
Общепрофессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	
Профессиональные компетенции:	
не предусмотрены учебным планом	