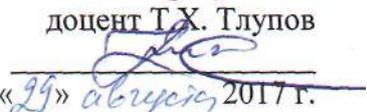


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет «Торгово-технологический»
Кафедра «Технология продуктов питания из растительного сырья»**

«УТВЕРЖДАЮ»
декан факультета
доцент Т.Х. Тлупов

«29» августа 2017 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.П.3 Преддипломная

Направление подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**
Направленность (профиль) программы **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Квалификация - **Бакалавр**

Программа подготовки – **академический бакалавриат**

Курс обучения – **4(5)**

Семестр – **8(10)**

Форма обучения – **очная (заочная)**

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики: производственная. Способ проведения практики – стационарная; выездная.

Производственная практика (преддипломная) может проводиться на кафедрах и в лабораториях университета, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, либо на предприятиях занимающихся производственной деятельностью (хлебопекарные, макаронные и кондитерские предприятия), различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

Форма проведения производственной практики – преддипломная - дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности для данной категории обучающихся.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

2.1. Цели и задачи производственной практики (преддипломная)- формирование у обучающихся теоретических знаний и опыта профессиональной деятельности.

Производственная практика (преддипломная) является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Цель производственной практики (преддипломная) - углубление и закрепление теоретических и практических знаний на основе детального изучения работы всех отделов и служб предприятия, приобретение необходимых практических навыков в области организации производственного процесса, повышения качества продукции.

Основными задачами производственной практики (преддипломная) являются:

-ознакомление со структурой и функциями подразделений (служб) организации (предприятия), занимающихся проблемами управления и организации производства (реализации), организации труда, функциональных обязанностей сотрудников этих служб;

-изучение инструктивных, нормативных, методических и статистических материалов и форм отчетности, содержащих экономические показатели деятельности предприятия (организации), приобретение навыков по их заполнению и использованию в данной организации, на предприятии;

-изучение и анализ основных производственных показателей предприятия (организации) и ее основных подразделений;

-приобретение навыков аналитической, плановой, контрольной, организаторской и экономической деятельности;

-участие в практической работе производственного управления и приобретение практических навыков в организации производственного процесса на предприятии.

-получить знания и первичные навыки работы в качестве дублера на конкретном рабочем месте по производству продукции (прием, включающий входной контроль, хранение, подготовка, приготовление, выходной контроль).

2.2 Результаты обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды Компет енций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОК-2	Способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	Знать: Методы сбора и анализа данных, необходимых для расчета экономических показателей, всесторонне характеризующих различные аспекты деятельности хозяйствующих субъектов. Уметь: Осуществлять поиск информации по полученному

		заданию, сбор, анализ данных, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов. Владеть: Навыками сбора, обработки и анализа данных, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.
ОПК-1	Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья. Уметь: Изучать и анализировать научно-техническую информацию. Владеть: Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.
ПК-1	Способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Знать: Основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; ресурсо- и энергосбережение технологических процессов. Уметь: Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья. Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК-2	Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: Ресурсо- и энергосбережение технологических процессов. Уметь: Изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья Владеть: Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.
ПК-18	Способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Знать: Основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции. Уметь: Разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья. Владеть: Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.
ПК -19	Способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Знать: методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений. Уметь: оценивать эффективность производства при выборе оптимальных технических и организационных решений. Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива исполнителей, принятия управленческих решений
ПК-20	Способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Знать: принципы составления расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов. Уметь: производить технологические расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов. Владеть: принципами составления расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств и производственных участков
ПК-21	Способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Знать: способы защиты и порядок действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях Уметь: действовать и выбирать рациональные способы защиты предприятий в чрезвычайных ситуациях Владеть: принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях

ПК-22	Способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Знать: принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности Уметь: использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности Владеть: принципами системы менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-23	Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Знать: принципы составления расчетов для проектирования вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать нормативно-техническую и проектную документацию для проектирования производства по выпуску продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-24	Способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Знать: нормативные требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Уметь: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками разработки нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-25	Готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	Знать: методику расчетов технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков Уметь: оценивать эффективность производства и обосновывать строительство новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков Владеть: навыками проведения технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений
ПК-26	Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Знать: Уметь: использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий Владеть: навыками использования системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий
ПК-27	Способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: технологические схемы производства, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная) входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.02

«Продукты питания из растительного сырья», направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов очной формы обучения производственная практика (преддипломная) проводится в 8 учебном семестре.

Для студентов заочной формы обучения производственная практика (преддипломная) проводится в 10 учебном семестре.

Знания и практические навыки, сформированные в ходе прохождения производственной практики (преддипломная) необходимы для завершения работы над исследованием по бакалаврской работе и формирования основы для продолжения научных исследований в рамках уровня высшего образования – подготовка кадров высшей квалификации.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики от Университета из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Технология продуктов из растительного сырья» по согласованию с руководителем соответствующей ОПОП ВО бакалаврита, и руководитель практики из числа специалистов профильной организации.

Для прохождения производственной преддипломной практики обучающиеся направляются в профильные организации, деятельность которых соответствует области профессиональной деятельности в соответствии с ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

В качестве баз практик могут выступать научно-исследовательские и другие подразделения Университета, осуществляющие деятельность, соответствующую области профессиональной подготовки бакалавров, и имеющие лабораторную или опытно-производственную базу, а также сторонние предприятия занимающихся производственной деятельностью (хлебопекарные, макаронные и кондитерские предприятия), расположенные на территории РФ, желательны в КБР, независимо от организационно-правовой формы, вида и финансовых результатов предпринимательской деятельности.

Область профессиональной деятельности обучающихся включает производственные предприятия данной направленности.

Выбор места производственной преддипломной практики и содержания работ определяется необходимостью ознакомления обучающегося с деятельностью предприятий, организаций и образовательных учреждений, осуществляющих работы и проводящих исследования по направлению избранной направленности ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Практика проводится в соответствии с программой производственной практики (преддипломная) студентов и рабочим графиком (планом) прохождения практики, составленным совместно руководителем практики от Университета и руководителем практики от организации (Приложение 1).

4. Объем практики

Объем и продолжительность производственной практики (преддипломной) 6 зачетных единиц (216 часов, 4 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики (преддипломная)

Содержание преддипломной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследование структуры и функций подразделений (служб) организации (предприятия), изучает его организационную структуру, технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья; способы повышения эффективности производства, направленные на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, разрабатывает направления по совершенствованию деятельности объекта.

Вид работ и содержание производственной практики, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	Индивидуальные консультации с руководителем практики от предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания под руководством специалистов предприятий и руководителей практики		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	2	2	2	8	Проверка посещаемости и получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2	2	8	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Знакомство с историей создания и развития предприятия, организационной и управленческой структурой предприятия	2	2	2	8	Проверка посещаемости.
2. Производственный этап						
2.1	Изучение технологической схемы производства; характеристика ассортимента выпускаемой продукции	2	2	4	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.2	Склады тарного и бестарного хранения основного и дополнительного сырья	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.3	Подготовка сырья к пуску в производство	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.4	Тестоприготовительное и тесторазделочное отделения	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.5	Пекарное отделение	2	2	2		Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.6	Хлебохранилище и экспедиция	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление

						знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.7	Производственно-технологическая лаборатория	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.8	Изучение работы инженерных служб	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.9	Изучение организации и экономики производства	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
2.10	Дублирование работы ИТР среднего звена и выполнение индивидуальных заданий	2	2	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных по ВКР	2	2	2	8	Проверка посещаемости.
4. Заключительный этап						
4.1	Интерпретация полученных результатов	2	2	2	8	Представление собранных материалов руководителю практики.
4.2	Подготовка отчета по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2	2	2	10	Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого - 216		26	26	34	130	

6. Форма отчетности по практике

По итогам практики обучающийся представляет на кафедру «Технология продуктов из растительного сырья» дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от базы практики, заверенный печатью и письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Отчет по практике должен иметь следующую структуру:

Титульный лист – является первой страницей отчета о прохождении научно-исследовательской практики;

- содержание;
- основная часть (анализ выполненной работы);
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (по необходимости).

Основная часть работы должна быть структурирована на 2 раздела:

РАЗДЕЛ 1. Производственно-техническая и экономическая деятельность предприятия

В этом разделе необходимо рассмотреть общую характеристику предприятия, а именно:

- организационно-правовая форма;
- цель деятельности;
- виды выпускаемой продукции, ассортимент;
- объем производства;
- аппаратно - технологическая схема производства продукции;
- прием, подготовка сырья к переработке;
- производство продукции по стадиям технологического процесса;
- хранение и отправка в торговую сеть;
- расчет основных технико-экономических показателей предприятия.

РАЗДЕЛ 2. Тема индивидуального задания

Тематика индивидуальных заданий:

Тема 1. Прием и хранение в складах основного и дополнительного сырья

1.1 Склад тарного и бестарного хранения муки.

1.2 Склад «мокрого хранения» соли.

1.3 Склад дополнительного сырья.

1.4 Холодильная камера для хранения дрожжей и скоропортящегося сырья.

Тема 2. Подготовка сырья к пуску в производство

2.1 Подготовка муки к пуску в производство.

2.2 Подготовка дрожжей к пуску в производство.

2.3 Подготовка соли к пуску в производство

2.4 Подготовка дополнительного сырья к пуску в производство.

Тема 3. Тестоприготовительное отделение

3.1 Опарный способ приготовления теста (большая густая опара, густая, традиционная, жидкая).

3.2 Безопарный способ приготовления теста.

3.3 Ускоренный способ приготовления теста.

Тема 4. Тесторазделочное отделение

4.1 Деление теста на куски.

4.2 Округление ТЗ (тестовых заготовок)

4.3.Предварительная и окончательная расстойки ТЗ.

4.4 Формование ТЗ.

Тема 5. Пекарное отделение

5.1 Надрезка, обсыпка или другие операции, предусмотренные перед посадкой в печь ТЗ.

5.2 Режим выпечки ТЗ, в зависимости от вида изделия.

Тема 6 Хлебохранилище и экспедиция

Тема 7. Производственно-технологическая лаборатория

7.1 Входной контроль сырья.

7.2 Промежуточный контроль полуфабрикатов на каждой стадии технологического контроля.

7.3 Контроль качества готовой продукции.

Тема 8. Изучение работы инженерных служб

Тема 9. Изучение работы административно-хозяйственных и бытовых служб

Тема 10 Техника безопасности, охрана труда

Тема 11. Изучение организации и экономики производства

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

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Производственная преддипломная практика направлена на формирование следующих компетенций:

ОК-2 – способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;

ОПК-1- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

ПК-1 - способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

ПК-2- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-18 - способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

ПК-19 - Способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

ПК-20 – Способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;

ПК-21 - Способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;

ПК-22 - Способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности;

ПК-23 - Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;

ПК-24 - Способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;

ПК-25 - Готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;

ПК-26 - Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;

ПК-27 - Способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

В процессе освоения образовательной программы компетенций ОК-2, ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-18, ПК-19, ПК-20, ПК-21, ПК-22, ПК-23, ПК-24, ПК-25, ПК-26, ПК-27 также формируются при изучении дисциплин и прохождения других видов и типов практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Продукты питания из растительного сырья»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОК-2	Б1.Б.16 Теоретические основы инновационной политики	1
	Б1.Б.4 Экономика	3
	Б2.П.3 Практика преддипломная	8

	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	
ОПК-1	Б1.Б.5 Математика	2
	Б1.Б.6 Информатика	3
	Б1.В.ДВ.6.1 Экология Б1.В.ДВ.6.2 Экологические принципы рационального использования природных ресурсов Б1.В.ДВ.9.1 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Б1.В.ДВ.9.2 Безотходные технологии в пищевой промышленности	4
	Б2.П.3 Практика преддипломная Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-1	Б1.Б.8 Основы общей и неорганической химии Б1.В.ОД.5 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Б.2У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2
	Б1.Б.9 Органическая химия Б1.В.ОД.6 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ОД.2 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Б1.В.ДВ.3.1 Методы исследования свойств сырья и готовой продукции Б1.В.ДВ.3.2 Современные промышленные технологии Б1.В.ДВ.9.1 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Б1.В.ДВ.9.2 Безотходные технологии в пищевой промышленности	4
	Б1.В.ОД.7 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.Б.18 Пищевая микробиология Б.1.Б.2.1 Введение в технологию продуктов питания Б.1.Б.2.1 Введение в направленность Б1.В.ДВ.5.1 Реология пищевого сырья Б1.В.ДВ.5.2 Структурно-механические характеристики пищевых продуктов	5
	Б1.В.ОД.3 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Б.1.В.ДВ.7.1 Специфические процессы пищевых производств Б.1.В.ДВ.7.2 Оборудование малых предприятий	7
	Б.1.В.ОД.10 Технохимконтроль и учет на предприятиях отрасли Б.1.В.ОД.1 Технология кондитерского производства Б2.П.2 Научно-исследовательская работа Б2.П.3 Практика преддипломная Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б1.В.ОД.13 Общее материаловедение	3
	Б1.Б.13 Тепло и хладотехника	4
	Б1.Б.14 Электротехника и электроника	5
	Б1.Б.17 Детали машин и основы конструирования	5
ПК-2	Б1.В.ОД.11 Технологическое оборудование отрасли	6
	Б1.В.ОД.8 Технология хлебопекарного производства Б1.Б.ОД.9 Технология макаронного производства Б2.П.3 Преддипломная практика Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-18	Б1.Б.16 Теоретические основы инновационной политики	1
	Б1.В.ДВ.9.1 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Б1.В.ДВ.9.2 Безотходные технологии в пищевой промышленности	4
	Б1.В.ОД.3 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	7

	Б.2.П.3 Преддипломная практика Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-19	Б1.Б.16 Теоретические основы инновационной политики	1
	Б1.Б.4 Экономика	3
	Б1.В.ДВ.2.1 Экономика и организация предприятий Б1.В.ДВ.2.2 Экономика и управление предприятием	6
	Б.2.П.3 Преддипломная практика Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-20	Б.1.В.ДВ.6.1 Экология Б.1.В.ДВ.6.2 Экологические принципы рационального использования природных ресурсов	4
	Б1.Б.23 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	6
	Б.1.В.ОД.8 Технология хлебопекарного производства Б.1.В.ОД.14 Технология кондитерского производства	8
	Б.2.П.3 Практика преддипломная Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	
ПК-21	Б.1.В.ДВ.6.1 Экология Б.1.В.ДВ.6.2 Экологические принципы рационального использования природных ресурсов	4
	Б1.Б.15 Безопасность жизнедеятельности	6
	Б.1.В.ОД.1 Технология кондитерского производства	8
	Б.2.П.3 Преддипломная практика Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	
ПК-22	Б1.Б.4 Экономика	3
	Б.1.В.ДВ.6.3 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	4
	Б1.В.ДВ.2.1 Экономика и организация предприятий Б1.В.ДВ.2.2 Экономика и управление предприятием	6
	Б.1В.ОД.4 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	7
	Б.2.П.3 Преддипломная практика Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-23	Б1.Б.11 Инженерная и компьютерная графика	1
	Б1.Б.12 Прикладная механика Б1.Б.12.2 Сопротивление материалов	3
	Б1.Б.13 Тепло- и хладотехника	4
	Б1.Б.14 Электротехника и электроника	5
	Б1.В.ОД.12 Проектирование предприятий отрасли Б.2.П.3 Преддипломная практика Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-24	Б1.Б.12 Прикладная механика Б1.Б.12.2 Сопротивление материалов	3
	Б1.В.ОД.12 Проектирование предприятий отрасли Б.2.П.3 Преддипломная практика Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-25	Б1.Б.4 Экономика	3
	Б1.В.ОД.12 Проектирование предприятий отрасли Б.2.П.3 Преддипломная практика Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-26	Б1.Б.6 Информатика	3
	Б1.В.ОД.12 Проектирование предприятий отрасли Б.2.П.3 Преддипломная практика Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

ПК-27	Б1.Б.17 Детали машин и основы конструирования	5
	Б1.Б.23 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	6
	Б1.В.ОД.12 Проектирование предприятий отрасли Б.2.П.3 Преддипломная практика Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

7.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1	ОК-2 – способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
2	ОПК-1- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
3	ПК-1- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Подготовительный этап Производственный этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
4	ПК-2 - способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
5	ПК-18 - способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
6	ПК-19 Способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений;	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания

	способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления		Промежуточный контроль: защита отчета
7	ПК-20 способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств и производственных участков	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
8	ПК-21 Способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Производственный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
9	ПК-22 Способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
10	ПК-23 Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
11	ПК-24 Способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
12	ПК-25 Готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
13	ПК-26 Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета

14	ПК-27 Способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование, выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
----	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Контроль уровней сформированности компетенции осуществляется с позиций оценивания составляющих ее частей по трехкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения учебной практики оценивается по трехуровневой шкале:

-пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;

-средний уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенции по завершении проведения практики;

-высокий уровень характеризуется максимально возможной выраженностью компетенции и является важным качественным ориентиром для самосовершенствования.

Формой промежуточной аттестации по преддипломной практике является **зачет с оценкой**.

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОК-2 (восьмой этап)	Знать: Методы сбора и анализа данных, необходимых для расчета экономических показателей, всесторонне характеризующих различные аспекты деятельности хозяйствующих субъектов.	Не знает основных методов сбора и анализа данных, необходимых для расчета экономических показателей	Частично знаком с методами сбора и анализа данных, необходимых для расчета экономических показателей	Достаточно владеет знаниями об основных методах сбора и анализа данных, необходимых для расчета экономических показателей	В полной мере владеет знаниями сбора и анализа данных, необходимых для расчета экономических показателей

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Уметь: Осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.	Не знает основных методов поиска информации по заданию	Частично умеет осуществлять поиск информации по полученному заданию	На хорошем уровне умеет осуществлять поиск информации по полученному заданию	В полной мере умеет осуществлять поиск информации по полученному заданию
	Владеть: Навыками сбора, обработки и анализа данных, необходимых для расчета экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов.	Не владеет навыками сбора, обработки и анализа данных	Удовлетворительно владеет навыками сбора, обработки и анализа данных	Владеет в основном навыками сбора, обработки и анализа данных	Свободно владеет навыками сбора, обработки и анализа данных,
ОПК-1 (восьмой этап)	Знать: Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья.	Не знает федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья	Частично знает федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья	Достаточно хорошо знает федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья	Знает федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья
	Уметь: Изучать и анализировать научно-техническую информацию	Не умеет изучать и анализировать научно-техническую информацию	Не в полной мере умеет изучать и анализировать научно-техническую информацию	Достаточно хорошо умеет изучать и анализировать научно-техническую информацию	В полной мере умеет изучать и анализировать научно-техническую информацию
	Владеть: Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.	Не владеет разработкой нормативной и технологической документации	Не в полной мере владеет разработкой нормативной и технологической документации	Хорошо владеет разработкой нормативной и технологической документации	Свободно владеет разработкой нормативной и технологической документации
ПК-1 (восьмой этап)	Знать: Основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; ресурсо- и энергосбережение	Не знает основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; ресурсо- и	Не в полной мере знает основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции;	Достаточно хорошо знает основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой	Обладает отличными знаниями основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	технологических процессов.	энергосбережение технологических процессов.	ресурсо- и энергосбережение	продукции; ресурсо- и энергосбережение	качество готовой продукции; ресурсо- и энергосбережение
	Уметь: Разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья.	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	На хорошем уровне обладает умениями в рамках компетенции	На высоком уровне умеет разрабатывать мероприятия и технологические схемы по производству продукции из растительного сырья
	Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	Не владеет методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Не в полной мере владеет методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Достаточно хорошо владеет методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	На достаточно высоком уровне владеет методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-2 (восьмой этап)	Знать: Ресурсо- и энергосбережение технологических процессов.	Не знает ресурсо- и энергосбережение технологических процессов	Частично знает ресурсо- и энергосбережение технологических процессов	Знает на достаточно хорошем уровне ресурсо- и энергосбережение технологических процессов	На высоком уровне знает ресурсо- и энергосбережение технологических процессов
	Уметь: Изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья	Не умеет изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья	Не в полной мере умеет изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья	На достаточно хорошем уровне умеет изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья	На высоком уровне умеет изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья
	Владеть: Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.	Не обладает навыками в рамках компетенции	Удовлетворительно обладает навыками в рамках компетенции.	Владеет в основном навыками в рамках компетенции.	Свободно владеет навыками в рамках компетенции.

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК-18 (восьмой этап)	Знать: Основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции.	Не знает основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции	Частично знает основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции.	Хорошо знает основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции.	Отлично знает основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции.
	Уметь: Разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья.	Не умеет разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья.	Частично умеет разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья.	Хорошо умеет разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья.	Отлично умеет разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья.
	Владеть: Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.	Не владеет разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники	Частично владеет разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники	Хорошо владеет разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники	Отлично владеет разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники
ПК-19 (восьмой этап)	Знать: методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений.	Не знает методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений	Частично знает методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений	Хорошо знает методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений	Отлично знает методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений
	Уметь: оценивать эффективность производства при выборе оптимальных технических и организационных решений.	Не умеет оценивать эффективность производства при выборе оптимальных технических и организационных решений	Частично умеет оценивать эффективность производства при выборе оптимальных технических и организационных решений	Хорошо умеет оценивать эффективность производства при выборе оптимальных технических и организационных решений	Отлично умеет оценивать эффективность производства при выборе оптимальных технических и организационных решений

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Владеть: способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива исполнителей, принятия управленческих решений	Не владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива исполнителей, принятия управленческих решений	Частично владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива исполнителей, принятия управленческих решений	Хорошо владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива исполнителей, принятия управленческих решений	Отлично владеет способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива исполнителей, принятия управленческих решений
ПК-20 (восьмой этап)	Знать: принципы составления расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.	Не знает принципы составления расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов	Знает в общих чертах принципы составления расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.	Знает в достаточной степени принципы составления расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.	Знает отлично принципы составления расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.
	Уметь: производить технологические расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.	Не обладает умениями производить технологические расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.	Частично обладает умениями производить технологические расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.	На достаточно хорошем уровне обладает умениями в рамках компетенции	Умеет производить технологические расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.
	Владеть: принципами составления расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств и производственных участков	Не владеет навыками расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств и производственных участков	Удовлетворительно владеет навыками расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств и производственных участков	Владеет в основном навыками в рамках компетенции	Владеет свободно навыками в рамках компетенции

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК-21 (восьмой этап)	Знать: способы защиты и порядок действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях	Не знает способы защиты и порядок действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях	Знает в общих чертах способы защиты и порядок действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях	Знает на достаточно хорошем уровне способы защиты и порядок действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях	Знает отлично способы защиты и порядок действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях
	Уметь: действовать и выбирать рациональные способы защиты предприятий в чрезвычайных ситуациях	Не умеет действовать и выбирать рациональные способы защиты предприятий в чрезвычайных ситуациях	Частично умеет действовать и выбирать рациональные способы защиты предприятий в чрезвычайных ситуациях	На хорошем уровне умеет действовать и выбирать рациональные способы защиты предприятий в чрезвычайных ситуациях	Отлично умеет действовать и выбирать рациональные способы защиты предприятий в чрезвычайных ситуациях
	Владеть: принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Не владеет принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях	Владеет частично принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях	Владеет на хорошем уровне принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях	Владеет отлично принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия в чрезвычайных ситуациях
ПК-22 (восьмой этап)	Знать: принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Не знает принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Знает в общих чертах принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Хорошо знает принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Отлично знает принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Уметь: использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Не умеет использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Частично умеет использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Хорошо использует принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Отлично использует принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
	Владеть: принципами системы менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности	Не владеет навыками менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности	Владеет частично навыками менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности	Хорошо владеет навыками менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности	Отлично владеет навыками менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-23 (восьмой этап)	Знать: принципы составления расчетов для проектирования вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Не знает принципы составления расчетов для проектирования вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Частично знает принципы составления расчетов для проектирования вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Хорошо знает принципы составления расчетов для проектирования вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Отлично знает принципы составления расчетов для проектирования вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
	Уметь: разрабатывать нормативно-техническую и проектную документацию для проектирования производства по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Не умеет разрабатывать нормативно-техническую и проектную документацию для проектирования производства по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Частично умеет разрабатывать нормативно-техническую и проектную документацию для проектирования производства по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Хорошо умеет разрабатывать нормативно-техническую и проектную документацию для проектирования производства по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Отлично умеет разрабатывать нормативно-техническую и проектную документацию для проектирования производства по выпуску продуктов питания из растительного сырья

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Владеть: навыками разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Не владеет навыками разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Частично владеет навыками разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Хорошо владеет навыками разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Отлично владеет навыками разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
ПК-24 (восьмой этап)	Знать: нормативные требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Не знает нормативные требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Частично знает нормативные требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Хорошо знает нормативные требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Отлично знает нормативные требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
	Уметь: пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Не умеет пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Частично умеет пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Хорошо умеет пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Отлично умеет пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья
	Владеть: навыками разработки нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Не владеет навыками разработки нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Частично владеет навыками разработки нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Хорошо владеет навыками разработки нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Отлично владеет навыками разработки нормативных документов, определяющих требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПК-25 (восьмой этап)	Знать: методику расчетов технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Не знает методику расчетов технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Частично знает методику расчетов технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Хорошо знает методику расчетов технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Отлично знает методику расчетов технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
	Уметь: оценивать эффективность производства и обосновывать строительство новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Не умеет оценивать эффективность производства и обосновывать строительство новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Частично умеет оценивать эффективность производства и обосновывать строительство новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Хорошо умеет оценивать эффективность производства и обосновывать строительство новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков	Отлично умеет оценивать эффективность производства и обосновывать строительство новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
	Владеть: навыками проведения технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений	Не владеет навыками проведения технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений	Частично владеет навыками проведения технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений	Хорошо владеет навыками проведения технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений	Отлично владеет навыками проведения технико-экономического обоснования и защиты принимаемых проектных решений
ПК-26 (восьмой этап)	Знать: стандартные программы для разработки технологической части проектов пищевых предприятий, подготовки заданий на разработку смежных частей проектов	Не знает стандартные программы для разработки технологической части проектов пищевых предприятий, подготовки заданий на разработку смежных частей проектов	Знает частично стандартные программы для разработки технологической части проектов пищевых предприятий, подготовки заданий на разработку смежных частей проектов	Хорошо знает стандартные программы для разработки технологической части проектов пищевых предприятий, подготовки заданий на разработку смежных частей проектов	стандартные программы для разработки технологической части проектов пищевых предприятий, подготовки заданий на разработку смежных частей проектов

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Уметь: использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий	Не умеет использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов	Частично умеет использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов	Хорошо умеет использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов	Отлично умеет использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов
	Владеть: навыками использования системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий	Не владеет навыками использования системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий	Частично владеет навыками использования системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий	Хорошо владеет навыками использования системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий	Отлично владеет навыками использования системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий
ПК-27 (восьмой этап)	Знать: технологические схемы производства, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	Не знает технологические схемы производства, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	Частично разбирается в технологических схемах производства, технологическом оборудовании для производства продуктов питания	Хорошо знает технологические схемы производства, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	Отлично знает технологические схемы производства, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья
	Уметь: обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Не умеет обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства	Частично умеет обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства	Хорошо умеет обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства	Отлично умеет обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Владеть: навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов	Не владеет навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов	Частично владеет навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов	Хорошо владеет навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов	Отлично владеет навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения

Результаты защиты оцениваются как оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчет Защита отчета	Высокий уровень «5» (отлично)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению.	оценку « отлично » заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
	Средний уровень «4» (хорошо)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	оценку « хорошо » заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
	Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	оценку « удовлетворительно » заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
	Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	оценку « неудовлетворительно » заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Описание процедуры оценивания

При возвращении с производственной практики (преддипломная) в университет обучающийся обязан предоставить на кафедру отчет для проверки в последний день окончания практики. Отчет регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. Руководитель практики от Университета проверяет его и пишет резюме, в котором дается оценка содержания и оформления отчета, делает запись о допуске к защите или необходимости доработки отдельных разделов.

В процессе рецензирования оценивается:

- качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования;

- содержание представленного итогового отчета о прохождении практики.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу практики, написавшие отчет.

Защита отчетов по практике проводится в установленные сроки на кафедре руководителем практики от кафедры.

Во время защиты отчета студент должен уметь объяснить, как составлен отчет, а также обосновать свои выводы и предложения.

Обучающиеся, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие оценку «неудовлетворительно» по результатам защиты практики, могут быть отчислены из Университета за невыполнение обязанностей по добросовестному освоению основной профессиональной образовательной программы и выполнению учебного плана.

При наличии уважительных причин возможен перенос сроков прохождения практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:

Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации по производственной практике, в зависимости от индивидуального задания могут быть следующими:

1. Перечислите основные функции, цели, задачи производственного предприятия.
2. Какова организационно-правовая форма предприятия – базы практики?
3. Схема технологического процесса производства хлеба.
4. Хлебопекарные свойства основного сырья.
5. Клейковина и сила пшеничной муки.
6. Технологическое значение силы муки и методы ее определения.
7. Цвет муки и способность ее к потемнению в процессе приготовления хлеба.
8. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
9. Прием, хранение и подготовка хлебопекарного сырья к производству.
10. Приготовление пшеничного теста.
11. Процессы, происходящие при замесе теста.
12. Пути форсирования созревания теста.
13. Способы приготовления теста.
14. Однофазные и двухфазные способы.
15. Ускоренные способы приготовления пшеничного теста.
14. Приготовление и применение жидких дрожжей и заквасок.
17. Приготовление ржаного теста.
18. Отличия в свойствах и способах приготовления ржаного теста.
19. Разделка теста.
20. Выпечка хлеба.
21. Упек и факторы на него влияющие.
22. Длительность выпечки и определение готовности хлеба.
23. Хранение и черствение хлеба.

24. Выход хлеба и факторы, обуславливающие выход хлеба.
25. Дефекты и болезни хлеба.
26. Классификация кондитерских изделий.
27. Сырье для кондитерского производства, подготовка сырья к производству.
28. Новые виды сырья (сахарозаменители, белковые обогатители, жиры и др.).
30. Классификация мучных кондитерских изделий и свойства теста для их производства.
31. Технологические схемы производства сахарного, затяжного и сдобного печенья.
32. Отделка изделий (глазирование, прослойка, наполнение, украшение поверхности).
33. Классификация пастильно-мармеладных изделий.
34. Технологическая схема производства мармелада.
35. Технологическая схема производства пастилы и зефира.
36. Технологическая схема производства халвы.
37. Технологическая схема производства драже.
38. Производство карамели, ассортимент карамели.
39. Технологическая схема производства карамели леденцовой и карамели с начинкой.
40. Обработка поверхности карамели (глазирование, глянецвание, дражирование).
41. Получение фруктово-ягодных, медовых, ликерных, ореховых и других начинок.
42. Виды конфетных масс и конфет (помадные, молочные, фруктовые, желейные, и др.)
43. Технологическая схема производства конфет.
44. Технологическая схема производства литого и тираженного ириса.
45. Производство шоколада, шоколадных полуфабрикатов и какао-порошка.
46. Производство пористого шоколада.
47. Производство шоколадных изделий типа «Ассорти».
48. Классификация макаронных изделий.
49. Высокотемпературные режимы формования теста.
50. Высокотемпературные режимы замеса теста.
51. Краткая характеристика основных стадий производства макаронных изделий.
52. Обдувка сырых изделий.
53. Резка и раскладка изделий.
54. Конвективный способ сушки
55. Основные параметры сушильного воздуха
56. Сушка макаронных изделий в шкафных безкалориферных сушилках ВВП.
57. Сушка макаронных изделий в закрытых шкафных сушилках КСК-4Г-45.
58. Сушка макаронных изделий в паровых конвейерных сушилках фирмы «Брайбанти».
59. Сушка макаронных изделий в автоматизированных поточных линиях Б6 – ЛМВ.
60. Сушка макаронных изделий на линиях фирмы «Паван».
61. Система сверхвысокотемпературной сушки «Турботерматик».
62. Терморadiационная сушка макаронных изделий.
63. Сушка макаронных изделий в электромагнитном поле ВЧ и СВЧ.
64. Правила эксплуатации макаронного пресса .
65. Сортировка и отбраковка продукции, переработка брака.
66. Технологическая схема шнекового макаронного пресса.
67. Сырые макаронные изделия длительного хранения.
68. Влияние температуры теста и полуфабриката на производительность пресса.
69. Вакуумирование теста.
70. Влияние влажности теста и полуфабриката на производительность пресса.
71. Внесение добавок.
72. Как Вы оцениваете деятельность исследуемого предприятия (организации) в целом?
73. Назовите основные проблемы исследуемого субъекта хозяйствования.
74. Назовите основные экономические показатели, представленные в отчёте?
75. Какие виды финансовой, бухгалтерской и иной информации использованы при подготовке отчёта?

Задания для обучающихся на производственную преддипломную практику:

1. Совершенствование технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий.
2. Разработка новых рецептур продукции на предприятии.
3. Технология производства кексов.
4. Технология приготовления песочных тортов.
5. Технология приготовления заварных пирожных.
6. Технология приготовления пряников.
7. Технология приготовления печенья.
8. Составление калькуляции на различные сорта хлебобулочных изделий.
9. Использование новых видов сырья и улучшителей.
10. Повышение питательной ценности хлебобулочных изделий.
11. Санитарно-гигиенические требования при производстве мучных кондитерских изделий.
12. Организация сбыта продукции на предприятии.
13. Мероприятия по улучшению качества готовой продукции.
14. Увеличение выхода продукции за счет уменьшения технологических затрат и потерь.
15. Учет муки и дополнительного сырья на производстве.
16. Расчет технологического плана производства (по разным видам хлебобулочных изделий).

Независимо от выбранного объекта и предметной области, выполнение задания производственной практики предполагает решение следующих обязательных задач:

1. *Общая производственно-техническая и экономическая характеристика объекта прохождения производственной практики.* При этом необходимо представить краткую историю создания предприятия, основные виды его деятельности, основные показатели хозяйствования в динамике за три года с соответствующими выводами, организационно-техническую характеристику предприятия и др.

2. *Оценка рациональности формирования, распределения и эффективности использования ресурсов предприятия.* Конкретный набор показателей, которые должны быть рассчитаны и проанализированы для решения этой задачи, определяется спецификой предметной области исследования, и при необходимости должен быть согласован с руководителем производственной практики.

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

Оценочные средства должны позволять достоверно оценивать сформированность компетенций как целостного новообразования – комплекса способностей, используемых для достижения социальных или профессиональных целей, отражающих результаты освоения основной профессиональной образовательной программы.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются последовательное прохождение содержательно связанных между собой разделов практики. Изучение каждого раздела предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимся.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Надежность использования единообразных стандартов и критериев оценки.
2. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.

5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности в полной мере находят свое отражение в материалах, собранных и (или) подготовленных в процессе прохождения практики, решении задач практики, качестве выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержании доклада на его защите и ответах на вопросы.

При этом под указанными категориями понимается:

«знать» – воспроизводить и объяснять освоенный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;

«уметь» – решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;

«владеть» – решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по производственной практике оценивается:

- полнота и качество ведения дневника по практике;

- учитывается оценка, данная руководителем практики от организации-базы практики;

- полнота собранных материалов, оценивается своевременность сдачи отчета по практике, его полнота и качество выполнения заданий (руководителем практики);

- защита отчета (ответы на вопросы).

Для оценивания результатов обучения в виде знаний, полученных в результате прохождения практики возможно использование, таких типов контроля, как тестирование, индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

Тестовые задания могут охватывать содержание определенных разделов практики или всей программы практики. Индивидуальное собеседование, устный опрос проводятся по разработанным вопросам по отдельным разделам содержания практики.

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить.

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся производится в результате исполнения ими следующих требований:

–Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.

–В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень, минимальный.

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки за выполнение индивидуального задания, оценки содержания отчета.

Общий итог защиты отчета по производственной практике выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При этом студенты, не выполнившие программу производственной практики без уважительной причины, получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускаются к государственной итоговой аттестации и отчисляются из академии, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики

Основная литература:

1. Бисчокова, Ф.А. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» /М.Х. Кодзокова, Ж.М. Кунашева. [Электронный ресурс] / Режим доступа: \\192.168.2.101\irbis64\Irbis64_FullTextReader.exe
2. Бисчокова, Ф.А. Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства»/Ж.М. Кунашева, Л.З. Бориева [Электронный ресурс] / Режим доступа: \\192.168.2.101\irbis64\Irbis64_FullTextReader.exe
3. Бисчокова Ф.А . Методические указания к выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» [Электронный ресурс] / Режим доступа: \\192.168.2.101\irbis64\Irbis64_FullTextReader.exe
4. Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов/ С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. - М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496с.

Дополнительная литература:

5. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 415 с., ил.
6. Пучкова, Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства: учебное пособие /Л.И. Пучкова. – СПб., ГИОРД, 2004. – 264 с.: ил.
7. Пашенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.
8. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. – М.: Прейскурант, 1989. – 494 с.

Периодические издания:

Журналы: «Пищевая промышленность»

Интернет – ресурсы:

1.ЭБС «Университетская библиотека»

ООО «Директ-Медиа» Контракт № 127-04/17 от 22.05.2017 до 31.12.2017г. - <http://biblioclub.ru>

2.ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань». Договор № 514/17 от 22.05.17 г. сроком на 1 год <http://e.lanbook.com/>

3.Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2017 от 04.05.2017г. сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Система «Антиплагиат»	
Пищевая промышленность	http://www.foodprom.ru
EXPONET. RU	http://www.exponet.ru
Периодика пищевой промышленности	http://www.twirpx.com
Технология хлебопекарного производства	http://bookskeeper.ru
Электронные книги на тему «Пищевая промышленность»	http://www.knigafund.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ	http://www.garant.ru;
Консультат Плюс	http://www.consultant.ru.
Каталог ГОСТ	http://www.lbm.ru
Библиотека ГОСТов [Электронный портал]	www.vsegost.com
Система менеджмента качества пищевых продуктов	https://www.iso.org
Всемирная организация здравоохранения	https://www.who.int

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

9.1. При организации образовательного процесса проведения практики применяются современные образовательные и информационные технологии:

- слайд - презентации;
- поиск информации с помощью информационных (справочных) систем, баз данных;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты, форумов, Интернет-групп, скайп, чаты, видеоконференцсвязь;
- использование ресурсов сети Интернет и др.

9.2. Лицензионное программное обеспечение

MicrosoftOfficeProfessionalPlus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769

MicrosoftWindows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769

MicrosoftWindowsServer 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769

AutoDeskAutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат лицензионный договор №39

Антиплагиат лицензионный договор №71

Антивирус Касперский лицензионное соглашение № 1E40-161004-072008-003-58

9.3. Информационно-справочные системы

Консультат Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-16/003/ИП

Консультат Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-17/078

10. Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 206, 212) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор BenQ MS506, ноутбук персональный компьютер с выходом в сеть интернет.
2.	Практика	Аудитории (№№ 212, 213) - Учебно-исследовательская лаборатория кафедры «Технология продуктов из растительного сырья»	Сушильный шкаф СЭШ-3М Прибор ИДК-3М Термостат ТГУ-01-200 Весы электронные ВЛКТ-500-М Весы электронные VIC-210d2 Весы ВНЦ Лабораторный рН-метр рН-211 Машина тестораскаточная МРТ-1 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/С Машина тестомесильная МТ-30 Амилотест Ат-97 (ЧП-ГА) Виброгрохот Мельница лабораторная зерновая ЛЗМ-1М Печь конвекционная электрическая Печь сушильная лабораторная ПСЛ1-180 Машина тестомесильная МТ-30 Прибор структурометр Прибор для определения влажности сырья Прибор для измерения объема хлеба ОХЛ-2 Хлебопекарное оборудование КОХП Лаборатория научно-исследовательской работы: Фотоколориметр КФК-2-УХЛ 4.2 Весы аналитические ALC-210d4 Машина тестомесильная МТ-30 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750. Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор

		Предприятия занимающиеся производственной деятельностью (хлебопекарные, макаронные и кондитерские предприятия), различных организационно-правовых форм	Технологическая линия для производства карамели с начинкой. Технологическая линия для производства зефира. Технологическая линия для производства пралиновых конфет Технологическая линия для производства макаронных изделий
2.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в сеть интернет

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет «Торгово-технологический
Кафедра «Технология продуктов из растительного сырья»**

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета

_____ Тлупов Т.Х.
« ____ » _____ 20__ г.

Рабочий график (план) прохождения практики

_____ (тип практики)

Обучающегося _____

Направление - ____ . ____ . ____ _____

Направленность _____

курс ____ семестр ____

продолжительность (сроки) _____ недель (с _____ по _____)

Руководитель практики
от Университета
_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики
от профильной организации
_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

ДНЕВНИК

производственной практики

Обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) _____

Курс _____ группа _____ Направление подготовки/специальность _____

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

Начат _____

Окончен _____

Нальчик 201_

2. Общие сведения

1. Срок практики по договору _____

с _____ по _____ 201__ г.

2. Продолжительность практики _____

3. Тип практики по учебному плану _____

МП _____ директор института
(декан факультета)

3. Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы _____

2. Направлен(а) _____

(рабочее место, должность)

3. Приступил к работе _____

4. Дата окончания практики _____

Руководитель практики
от профильной организации

МП

**6. Отзыв о работе обучающегося на практике
(заполняется профильной организацией)**

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(аяся) _____
показал(а) _____ профессиональную подготовку,
(оценка)

Руководитель практики
от профильной организации _____
подпись фамилия инициалы

МП

**7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения
практики**

Обучающийся _____ Подпись

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. В. М. КОКОВА**

Факультет «Торгово-технологический»

Кафедра «Технология продуктов из растительного сырья»

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(ПРЕДДИПЛОМНАЯ)**

В _____
(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса очной (заочной) формы обучения
Направление подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
ФИО обучающегося _____
Руководитель практики: _____
Должность ФИО _____

Нальчик – 201__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О)

Обучающийся (ся) _____ курса направления подготовки 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», успешно прошел производственную практику (преддипломную).
 в объеме ___ / ___ часов/з.ед. (_____ недель) с « _____ » _____ 201__ года
 по « _____ » _____ 201__ года в организации _____

В ходе практики обучающийся согласно рабочей программы практики освоил следующие компетенции.

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ОК-2 – способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах;			
ОПК-1- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;			
ПК-1- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;			
ПК-2- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;			
ПК-18 - способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты			
ПК-19 - Способность владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления			
ПК-20- способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств и производственных участков.			
ПК-21 - Способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях			
ПК-22 - Способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности			
ПК-23 - Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья			
ПК-24 - Способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья			
ПК-25 - Готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений			
ПК-26 Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов			

пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов			
ПК-27 Способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья			

Руководитель практики от университета

(подпись)

(Ф.И.О.)