

**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 ТТФ доцент Тлупов Т.Х.



« 29 » мая 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Б2.В.02 (II) Технологическая**

Направление подготовки – **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

Направленность (профиль) **«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Программа подготовки – **академический бакалавриат**

Курс обучения **3(4)**

Семестр **6(7)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик 2021

Рабочая программа производственной практики Б2.В.02 (П) технологическая разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1041 (далее - ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, одобренного Ученым советом вуза (протокол № 7 от 23 апреля 2021 г.)

Составитель рабочей программы

к.с.-х.н., доцент  Ж.М. Кунашева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов растительного сырья»

протокол от «27» 05 2021 г. № 9

Зав. кафедрой, доцент  Л.З. Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово - технологический»

протокол от «28» 05 2021 г. № 9

Председатель МК факультета «Торгово - технологический»

д. э. н., доцент  И.Ш.Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

« 26 » 05 2021 г.

## 1. Вид, способы и формы проведения

Вид практики - производственная.

Тип практики - технологическая

Способ проведения практики – стационарная, выездная.

Технологическая практика может проводиться на предприятиях сферы производства продуктов питания из растительного сырья различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключенных между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М. Кокова».

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

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор места прохождения практики 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, технологическая

**Цель практики** – формирование практических навыков, необходимых для дальнейшей самостоятельной производственной и научно-исследовательской деятельности, проведение НИР в рамках выполнения бакалаврской работы.

#### Основными задачами технологической практики являются:

- закрепление и расширение теоретических знаний в области производства продуктов питания из растительного сырья, формирование способности использования их для решения практических задач;
- ознакомление с материально-технической базой предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья;
- изучение промышленных технологий производства продуктов питания из растительного сырья, путей повышения их качества;
- освоение технологических процессов промышленного производства продуктов питания из растительного сырья;
- изучение современных достижений науки и техники в области производства продуктов питания из растительного сырья;
- планирование и проведение научно-исследовательской работы в рамках выполнения бакалаврской работы.

## Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы ИД-3 УК-2 ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные	ИД-3 УК-2. В рамках цели проекта опирается на правовые нормы	<b>Знать:</b> правовые нормы основных отраслей российского законодательства <b>Уметь:</b> ставить цели и подбирать оптимальные способы их достижения <b>Владеть:</b> навыками использования нормативно-правовых ресурсов в

	способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения; обладает навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов	разработке и реализации проектов
ПК-1	Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Знать научные основы и общие принципы переработки растительного сырья и производства продуктов питания, технологические добавки и улучшители, используемые при производстве продуктов питания из растительного сырья ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Уметь использовать полученные знания для контроля технологии производства и организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного	<b>Знать:</b> принципы переработки растительного сырья. <b>Уметь:</b> подбирать технологические добавки и улучшители, используемые при производстве продуктов питания из растительного сырья <b>Владеть:</b> навыками ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья  <b>Знать:</b> правила организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья <b>Уметь:</b> организовывать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья <b>Владеть:</b> навыками контроля технологии производства и организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

		сырья	
ПК-2	Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p>ИД-1<sub>ПК-2</sub> Знать требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ИД-2<sub>ПК-2</sub> Уметь пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов</p>	<p><b>Знать:</b> требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться приборами и другим оборудованием для проведения анализов</p> <p><b>Владеть:</b> навыками осуществления лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><b>Знать:</b> требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться приборами и другим оборудованием для проведения анализов</p> <p><b>Владеть:</b> навыками осуществления лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
ПК-3	Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	<p>ИД-2<sub>ПК-3</sub> Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения</p> <p>ИД-3<sub>ПК-3</sub> Владеть навыками организации технологических процессов производства</p>	<p><b>Знать:</b> параметры процесса производства продуктов питания из растительного сырья организации</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеть:</b> навыками осуществления организационно-технологического обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Знать:</b> правила организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Уметь:</b> организовывать технологический процесс производства</p>

		продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья <b>Владеть:</b> навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
--	--	--	--

### **3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Производственная практика, технологическая входит в Блок 2 «Практика», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Для обучающихся очной формы обучения производственная практика технологическая проводится на 3 курсе в 6 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения производственная практика технологическая проводится на 4 курсе в 7 учебном семестре.

#### **4. Объем производственной практики**

Объем и продолжительность производственной практики, технологическая 6 зачетные единицы (216 академических часов, 4 недели).

#### **5. Содержание практики**

##### **5.1. Структура и содержание производственной практики**

Содержание производственной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся:

- проходит инструктаж по технике безопасности;
- разбирает основные задачи практики, заполняет необходимые документы, изучает литературные данные по проблеме выбранной тематики практики;
- знакомится с производственным процессом места прохождения практики;
- изучает ассортимент и потребительские свойства производимой предприятием продукции, сырьевую базу предприятия, технологические требования к поступающему сырью, методы входного контроля;
- изучает технологическое оборудование предприятий, назначение, устройство, принцип действия, порядок эксплуатации, технологические линии по производству различных видов продукции;
- изучает способы управления параметрами технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья, методы контроля параметров;
- изучает нормативно-техническую документацию в области производства продуктов питания из растительного сырья, технические условия, технологические инструкции;
- изучает порядок и методы контроля качества и безопасности производимой продукции;
- проводит экспериментальное исследование, знакомится с технологией научного поиска на всех его этапах, составляет научный отчет, позднее бакалаврскую работу.

**Вид работ и содержание производственной практики, технологическая, 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		
<b>1. Подготовительный этап</b>						
1.1	Установочная лекция.	2	2	-	-	Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности.	1	1	-	-	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности.
<b>2. Производственный этап</b>						
2.1	Изучение сырьевой базы предприятия. Характеристика и показатели качества сырья..	-	1	6	10	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Изучение технологического процесса производства ППРС.	1	1	6	20	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.3	Изучение НТД в области производства ППРС,	1	1	4	20	Проверка посещаемости.

	(ГОСТы, ТУ, ТИ).					Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.4	Изучение методов контроля качества и безопасности готовых изделий;  проведение экспериментального исследования, знакомство с технологией научного поиска на всех его этапах, составление научного отчета.	1	2	6	20	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа..
<b>3. Аналитический этап</b>						
3.1	Формирование базы аналитических данных.	1	-	6	10	Проверка посещаемости. Устный опрос для проверки закрепления знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранной информации о технологических процессах по производству ППРС, информации по НТД в области производства ППРС (ГОСТы, ТУ, ТИ).	1	-	4	12	Проверка посещаемости. Устный опрос для проверки закрепления знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.3	Оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.	-	2	6	12	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.



3.4	Интерпретация полученных результатов..	1	2	4	10	Проверка индивидуальных заданий.
<b>4. Заключительный этап</b>						
4.1	Формулирование предложений и рекомендаций.	1	-	-	10	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
4.2	Подготовка отчета по производственной практике, технологическая. Представление собранных материалов руководителю практики.	8	2	6	12	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
<b>Итого - 216</b>		<b>18</b>	<b>14</b>	<b>48</b>	<b>136</b>	

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

#### **6. Форма отчетности по производственной практике**

По окончании производственной практики, технологическая обучающийся представляет на кафедру дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от базы практики и заверенный печатью и письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Работа по составлению отчета проводится студентом систематически на протяжении всего периода практики.

Письменный отчет по производственной практике, технологическая состоит из частей:

##### **§ 1. Титульный лист;**

##### **§ 2. Содержание;**

##### **§ 3. Введение;**

*Введение* представляет собой описание цели практики и рабочих задач, которые ставит перед собой обучающийся в ходе прохождения практики, краткое обоснование актуальности направления деятельности объекта исследования.

##### **§ 4. Практическая часть,** которая состоит из трех разделов:

Раздел 1. Характеристика объекта исследования

В данном разделе предполагается:

- инструктаж по технике безопасности рабочего места студента;
- организацию рабочего места студента;

.....

Объем до 5-6 страниц.

Раздел 2. ....

В данном разделе предполагается ознакомление с:

- характеристикой .....

Объем до 5-6 страниц.  
Раздел 3. Индивидуальное задание  
Данный раздел предусматривает:

- .....

#### **§ 5. Заключение;**

В заключении делаются краткие выводы о том, в какой степени студенту удалось достичь поставленной цели отчета, обобщается материал исследования, приводятся выводы, даются предложения по совершенствованию предмета исследования. Выводы и предложения должны непосредственно вытекать из содержания практической части отчета. (1-2 листа);

**§ 6. Список литературы.** В конце отчета приводится *список литературы* и нормативных материалов (оформленный в соответствии с ГОСТом);

#### **§ 7. Приложения.**

Отчет должен быть максимально конкретным и отражать реально проделанную самостоятельную работу обучающегося.

##### *Требования к оформлению отчета*

Объем отчета (без приложений) должен составлять 10-15 страниц. Работа печатается на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А4. Шрифт Times New Roman, если текст набирается в пакете Microsoft Word, или аналогичный при наборе текста в других системах верстки и редактирования текста. Размер 14 пт. Межстрочный интервал 1,5. Выравнивание по ширине. Отступ первой строки (абзац) – 1,25 см. Поля на странице: левое поле – 30 мм; правое поле – 15 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм. Отчет брошюруется в папку.

Страницы Отчета с рисунками и приложениями (по необходимости) должны иметь сквозную нумерацию.

Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не проставляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы проставляется вверху по правому краю.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам производственной практики, технологическая: является зачет с оценкой.

Отчет по практике, подлежит защите на заседании комиссии. Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии.

Результаты защиты оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

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

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

Производственная практика, технологическая практика направлена на формирование следующих компетенций:

УК -2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

ПК 1 - Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

ПК-2 - Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-3 - Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья

В процессе освоения образовательной программы компетенции УК-2, ПК-1, ПК -2, ПК-3 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «.....»**

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы □
УК-2	Б1.О.09 Неорганическая химия	1
	<b>Б2.О.01 (У) Учебная практика, ознакомительная</b> Б2.В.01(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б1.О.16 Физическая и коллоидная химия	3
	Б2.О.02 (У) Учебная практика, технологическая	4
	Б2.О.03 (П) Производственная практика, организационно-управленческая <b>Б.В.02 (П) Производственная практика, технологическая</b>	6
	Б2.О.04 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защите и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-1	Б1.В.02 Введение в профессиональную деятельность	1
	Б1.О.23 Промышленное строительство и инженерное оборудование	3
	Б1.О.24 Экологическая и продовольственная безопасность Б1.О.26 Растительное сырье в технологиях продуктов питания Б2.О.02.(У) Учебная практика, технологическая	4
	Б1.О.34 Технология мучных кондитерских изделий Б1.В.03 Основы биоконверсии растительного сырья	5
	Б1.О.38 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья Б1.О.39 Современные технологии продуктов питания из растительного сырья Б1.В.06 Технология сахаристых кондитерских изделий Б1.В.07 Технология хлеба Б1.В.08 Технология макаронных изделий Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа <b>Б2.В.02 (П) Производственная практика, технологическая</b>	6
	Б1О.40 Пищевые и биологически активные добавки Б1.В.06 Технология сахаристых кондитерских изделий Б1.В.07 Технология хлеба Б1.В.08 Технология макаронных изделий Б1.В.09 Общая технология переработки зерна Б1.В.ДВ.03.01Технология национальных мучных изделий Б1.В.ДВ.03.02 Нетрадиционные виды изделий	7
	Б1.В.10 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ДВ.04.01 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Б1.В.ДВ.04.02 Безотходные технологии в пищевой промышленности	8

	Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика (в т.ч. научно-исследовательская работа) Б3.01.Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
<b>ПК-2</b>	Б1.В.02 Введение в профессиональную деятельность	1
	Б1.О.24 Экологическая и продовольственная безопасность Б1.О.25 Основы реологии пищевых масс Б1.О.26 Растительное сырье в технологиях продуктов питания Б2.О.02.(У) Учебная практика, технологическая	4
	Б1.О.34 Технология мучных кондитерских изделий Б1.В.03 Основы биоконверсии растительного сырья	5
	Б1.О.39 Современные технологии продуктов питания из растительного сырья Б1.В.06 Технология сахаристых кондитерских изделий Б1.В.07 Технология хлеба Б1.В.08 Технология макаронных изделий Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа <b>Б2.В.02 (П) Производственная практика, технологическая</b>	6
	Б1.О.40 Пищевые и биологически активные добавки Б1.В.06 Технология сахаристых кондитерских изделий Б1.В.07 Технология хлеба Б1.В.08 Технология макаронных изделий Б1.В.09 Общая технология переработки зерна Б1.В.11 Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий Б1.В.ДВ.03.01Технология национальных мучных изделий Б1.В.ДВ.03.02 Нетрадиционные виды изделий	7
	Б1.В.10 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ДВ.04.01 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Б1.В.ДВ.04.02 Безотходные технологии в пищевой промышленности Б3.01.Подготовка к процедуре защиты и защита а выпускной квалификационной работы	8
<b>ПК-3</b>	Б1.В.02 Введение в профессиональную деятельность	1
	Б2.О.02.(У) Учебная практика, технологическая Б1.О.24 Экологическая и продовольственная безопасность Б1.О.26 Растительное сырье в технологиях продуктов питания	4
	Б1.О.34 Технология мучных кондитерских изделий Б1.В.03 Основы биоконверсии растительного сырья	5
	Б1.О.38 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья Б1.О.39 Современные технологии продуктов питания из растительного сырья Б1.В.06 Технология сахаристых кондитерских изделий Б1.В.07 Технология хлеба Б1.В.08 Технология макаронных изделий Б2.О.04(П) Производственная практика, научно-исследовательская работа <b>Б2.В.02 (П) Производственная практика, технологическая</b>	6
	Б1.О.40 Пищевые и биологически активные добавки Б1.В.06 Технология сахаристых кондитерских изделий Б1.В.07 Технология хлеба Б1.В.08 Технология макаронных изделий Б1.В.09 Общая технология переработки зерна	7
	Б1.В.10 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б2.В.04(Пд) Преддипломная практика (в т.ч. научно-исследовательская	8

	работа) БЗ.01.Подготовка к процедуре защиты и защита а выпускной квалификационной работы	
--	--	--

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

### **7.2. Перечень компетенции с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики**

<b>№ п/п</b>	<b>Код и наименование формируемой компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1.	УК-2-Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	<b>Текущий контроль:</b> Устное собеседование <b>Текущий контроль:</b> выполнение индивидуального задания <b>Промежуточный контроль:</b> защита отчета
2.	ПК-1-Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Производственный этап Заключительный этап	<b>Промежуточный контроль:</b> защита отчета <b>Текущий контроль:</b> выполнение индивидуального задания
	ПК-2-Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Производственный этап Заключительный этап	<b>Промежуточный контроль:</b> защита отчета <b>Текущий контроль:</b> выполнение индивидуального задания
	ПК-3-Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	<b>Промежуточный контроль:</b> защита отчета <b>Текущий контроль:</b> выполнение индивидуального задания

### **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 производственной практики, технологической 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 производственной практики, технологической

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

### Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций\*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
Оценка					
		неудовлетворительно/не зачтено	удовлетворительно/зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Знать научные основы и общие принципы переработки растительного сырья и производства продуктов питания, технологические добавки и улучшители используемые при производстве продуктов питания из растительного сырья (6 этап)	<b>Знать:</b> принципы переработки растительного сырья.	Не знает принципы переработки растительного сырья.	Частично знаком с принципами переработки растительного сырья.	Достаточно хорошо владеет знаниями по принципам переработки растительного сырья.	В полной мере владеет знаниями по принципам переработки растительного сырья.
	<b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Умеет частично разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий	Умеет разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий
ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Уметь использовать полученные знания для	<b>Владеть:</b> навыками: ведения технологического	Не владеет навыками ведения технологического процесса производства	Не в полной мере владеет навыками ведения технологического процесса	Способен обеспечить на достаточном уровне	Владеет на высоком уровне навыками ведения

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно/не зачтено	удовлетворительно/зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
контроля технологии производства и организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (6 этап)	процесса производства продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья	производства продуктов питания из растительного сырья	ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья
ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Знать требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья (6 этап)	<b>Знать:</b> требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Не знает требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Частично знает требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знает на достаточно хорошем уровне требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	На высоком уровне знает требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	<b>Уметь:</b> пользоваться приборами и другим оборудованием для проведения анализов	Не умеет пользоваться приборами и другим оборудованием для проведения анализов	Не в полной мере умеет пользоваться приборами и другим оборудованием для проведения анализов	На достаточно хорошем уровне умеет пользоваться приборами и другим оборудованием для проведения анализов	На высоком уровне умеет пользоваться приборами и другим оборудованием для проведения анализов
	<b>Владеть навыками:</b> проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Не владеет навыками осуществления лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знаком с некоторыми навыками осуществления лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Владеет навыками осуществления лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	В полной мере владеет навыками осуществления лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно/не зачтено	удовлетворительно/зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Уметь пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов (6 этап)	<b>Знать:</b> правила работы на приборах	Не знает правила работы на приборах	Частично знает правила работы на приборах	Знает правила работы на приборах	Знает на достаточно высоком уровне правила работы на приборах
	<b>Уметь:</b> проводить исследования	Не умеет проводить исследования	Не в достаточной мере умеет проводить исследования	Умеет частично проводить исследования	Разбирается в понятиях по проведению исследования
	<b>Владеть навыками</b> проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Не владеет навыками проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знаком с навыками проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Владеет навыками проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	В полной мере владеет навыками проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ИД-3 <sub>ПК-2</sub> Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения (6 этап)	<b>Знать:</b> параметры процесса производства продуктов питания из растительного сырья организации	Не знает параметры процесса производства продуктов питания из растительного сырья организации	Частично знает параметры процесса производства продуктов питания из растительного сырья организации	Знает параметры процесса производства продуктов питания из растительного сырья организации	Знает на достаточно высоком уровне параметры процесса производства продуктов питания из растительного сырья организации
	<b>Уметь:</b> осуществлять организационно-технологическое	Не умеет осуществлять организационно-технологическое обеспечение	Не в достаточной мере умеет осуществлять организационно-технологическое	Умеет частично осуществлять организационно-	Разбирается в принципах осуществления организационно-



Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно/не зачтено	удовлетворительно/зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
	кое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	производства продуктов питания из растительного сырья	обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	технологического обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья
	<b>Владеть навыками</b> осуществления организационно-технологического обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья	Не владеет навыками проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знаком с навыками проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Владеет навыками проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	В полной мере владеет навыками проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Владеть навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (6 этап)	<b>Знать:</b> правила организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Не знает правила организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Частично знает правила организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знает правила организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знает на достаточно высоком уровне правила организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
	<b>Уметь:</b> организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Не умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Не в достаточной мере умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Умеет частично организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Разбирается в правилах организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на достаточно высоком

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно/не зачтено	удовлетворительно/зачтено	хорошо/зачтено	отлично/зачтено
					уровне
	<b>Владеть:</b> навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Не владеет навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знаком с навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Владеет навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	В полной мере владеет навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

\*На этапе освоения дисциплины

### Критерии оценивания результатов обучения по практике

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

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчёт 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 « <b>отлично</b> » 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 « <b>хорошо</b> » 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;	оценку « <b>удовлетворительно</b> » заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу

		отсутствуют выводы.	в стандартной ситуации.
	Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	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.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу проектно-технологической практики, написавшие отчет.

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 «не удовлетворительно» 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 технологической практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

**7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-3<sub>УК-2</sub>, ИД-1<sub>ПК-1</sub>, ИД-2<sub>ПК-1</sub>, ИД-1<sub>ПК-2</sub>, ИД-2<sub>ПК-2</sub>, ИД-2<sub>ПК-3</sub>, ИД-3<sub>ПК-3</sub> в процессе освоения ОПОП**

**7.4.1. Перечень примерных индивидуальных заданий по производственной практике, технологическая:**

1. Ассортимент, характеристика и показатели качества новых видов сырья.
2. Технология производства пралиновых конфет.
3. Технология производства диетических кондитерских изделий.
4. Технология производства шоколадных конфет типа «Ассорти».
5. Технология производства шоколадных батончиков.
6. Технология производства конфет типа «Птичье молоко»
7. Технология производства халвы диетической.
8. Новые технологии в приготовлении начинок.
9. Новые технологии в производстве мучных кондитерских изделий.
10. Полуфабрикаты кондитерского производства.

**7.4.2. Типовые контрольные вопросы и задания для проведения промежуточной аттестации:**

1. Характеристика пищевых добавок, используемых в кондитерском производстве.
2. Производство какао-масла и какао-порошка.
3. Изготовление помадной массы.
4. Вспомогательные и тароупаковочные материалы.
5. Производство шоколадных масс.
6. Изготовление помады и помадных корпусов конфет.
7. Подготовка сырья к производству.
8. Подготовка маслянистого сырья для производства халвы.
9. Определение массовой доли жира.
10. Подготовка полуфабрикатов к производству.
11. Технология производства халвы.
12. Определение кислотности и щелочности.
13. Общие сведения о шоколадной продукции.
14. Технология производства карамели с начинками.
15. Анализ карамельных полуфабрикатов и готовой карамели.

16. Общие сведения о карамели.
17. Выработка плиточного шоколада.
18. Расчет рецептуры мармелада «Яблочный формовой».
19. Общие сведения о конфетах.
20. Технология производства леденцовой карамели.
21. Анализ готового ириса.
22. Приготовление фруктово-ягодных и желейных начинок.
23. Выработка шоколадных батончиков.
24. Производство ириса.
25. Приготовление помадных и молочных начинок.
26. Приготовление корпусов драже.
27. Изготовление помадных конфет.
28. Приготовление ореховых, шоколадно-ореховых начинок.
29. Общие сведения о драже.
30. Изготовление карамельного сиропа и готовых карамельных изделий.
31. Приготовление масляно-сахарных (прохладительных) и марципановых начинок.
32. Техника безопасности при обслуживании технологического оборудования кондитерского производства.
33. Расчет рецептуры карамели.
34. Приготовление сбивных и кремово-сбивных начинок.
35. Технология производства фруктово-ягодных кондитерских изделий.
36. Общие сведения о мармеладе.
37. Характеристика основного сырья, используемого при производстве кондитерских изделий.
38. Технология производства пастильных изделий.
39. Определение качества сырых товарных и обжаренных какао-бобов.
40. Характеристика основного сырья, используемого при производстве шоколада и шоколадных полуфабрикатов.
41. Технология производства мармеладных изделий.
42. Анализ готовой карамели.
43. Характеристика основного сырья, используемого при производстве конфет и карамели.
44. Приготовление конфетных масс.
45. Производство ириса.
46. Характеристика основного сырья, используемого при производстве халвы.
47. Формование корпусов конфет.
48. Анализ драже и халвы.
49. Характеристика основного сырья используемого при производстве пастильно-мармеладных изделий.
50. Технология производства конфет.
51. Определение качества патоки.
52. Характеристика студнеобразователей, пенообразователей, эмульгаторов.
53. Переработка какао-бобов в какао-крупку.
54. Определение массовой доли сухих веществ.

#### **7.4.3. Перечень примерных тестов выносимых на промежуточную аттестацию по проектно-технологической практике**

##### **Тестовые задания:**

Характеристика сырья, используемого в кондитерском производстве

1. Содержание чистой сахарозы в сахаре-песке составляет

- А) не менее 90,5%
- Б) не менее 99,75%
- В) не менее 97,99%

2. Содержание редуцирующих веществ в сахаре-песке составляет

А) не более 0,05%

Б) не более 0,01%

В) не более 0,07%

**3. Влажность сахара-песка при бестарном хранении**

А) не более 14,5%

Б) не более 0,2%

В) не более 0,06%

**4. Влажность сахара-песка при тарном хранении**

А) не более 0,15%

Б) не более 0,7%

В) не более 0,14%

**5. Для придания изделиям «холодящего» вкуса используют**

А) фруктозу

Б) лактозу

В) глюкозу

**Подготовка сырья и полуфабрикатов к производству**

**1. При подаче на производство патоку подогревают до температуры**

А)  $42,5 \pm 2,5^{\circ}\text{C}$

Б)  $40,5 \pm 0,5^{\circ}\text{C}$

В)  $42,0 \pm 2,0^{\circ}\text{C}$

**2. Для освобождения от механических примесей сахар-песок просеивают**

А) через сита с отверстиями диаметром не более 10 мм

Б) через сита с отверстиями диаметром не более 3 мм

В) через сита с отверстиями диаметром не более 5 мм

**3. Перед сливом из бака патоку подогревают**

А) до  $25-30^{\circ}\text{C}$

Б) до  $45-50^{\circ}\text{C}$

В) до  $35-40^{\circ}\text{C}$

**4. Завершающая операция обработки внутренней поверхности тары**

А) паром с давлением не выше 50 МПа

Б) паром с давлением выше 50 МПа

В) паром с давлением не выше 45 МПа

**5. pH патоки соответствует**

А) 4,1-4,3

Б) 5,2-5,6

В) 4,7-4,9

**Производство мармелада**

**1. Мармелад отличается содержанием в рецептуре**

А) студнеобразователя

Б) сахарной пудры

В) сгущенного молока

**2. По способу формования мармелад бывает**

А) пластовой, формовой, резной

Б) фигурный, отливной

В) корексный, трафаретный

**3. Желирующая способность яблочного пюре должна быть**

А) не более 250 г по прибору Валента

Б) не менее 150 г по прибору Валента

В) не менее 250 г по прибору Валента

**4. Соли-модификаторы используют в мармеладном производстве**

А) для формирования вкуса и аромата

Б) для управления процессом студнеобразования

В) для осветления готовых изделий

**5.Пластовый мармелад формуют**

А) отливкой в формы из пергамента

Б) отливкой в жесткие формы

В) отливкой мармеладной массы в тару

Производство пастилы

**1. Различают**

А) 2 вида пастилы

Б) 5 видов пастилы

В) 3 вида пастилы

**2. При производстве пастилы используют**

А) яичный желток

Б) яичный белок

В) яичный белок и желток

**3.Клеевым называется**

А) сахаро-паточный сироп

Б) сахарный сироп

В) агаро-сахаро-паточный сироп

**4.При изготовлении пастильных масс последовательно протекают**

А) пенообразование и студнеобразование

Б) студнеобразование и пенообразование

В) гелеобразование и желеобразование

**5.Пенообразные массы получают**

А) способом желеобразования

Б) диспергационным способом

В) способом гелеобразования

Производство конфет и ириса

**1.Слово «конфета» в переводе с латинского означает**

А) пища богов

Б) сладость

В) приготовленное блюдо

**2.Первая шоколадная фабрика появилась**

А) в 1659 г. во Франции

Б) в 1775 г. в Германии

В) в 1650 г. в Англии

**3.Самые первые конфеты появились**

А) в Египте

Б) в России

В) в Германии

**4.Самыми российскими конфетами называют**

А) трюфели

Б) птичье молоко

В) пралиновые

**5.Помадная конфетная масса-это**

А) мелкокристаллическая масса из сахара и патоки

Б) масса, полученная путем сбивания сахаропаточных сиропов со студнеобразователем

В) порошкообразная масса из сахара и патоки

Производство карамели

**1.В зависимости от рецептуры и технологии карамель подразделяют на**

А) леденцовую, с начинками, переслоенная

Б) обсыпанная

В) гляncованная

**2. По причине доступности сырья в России больше всего выпускается**

- А) леденцовой карамели и карамели с фруктово-ягодной начинкой
- Б) карамели, покрытой шоколадной глазурью
- В) карамели переслоенной

**3. Основой всех карамельных изделий является**

- А) сахар-песок
- Б) карамельный сироп
- В) карамельная масса

**4. Карамельная масса - аморфная масса, получаемая увариванием**

- А) до массовой доли с/в 96-99%
- Б) до массовой доли с/в 92-95%
- В) до массовой доли с/в 93-96%

**5. Молочная кислота при подкислении карамельной массы**

- А) разжижает карамельную массу
- Б) ухудшает органолептические показатели качества
- В) усложняет процесс формования

**Приготовление начинок**

**1. Температура начинок должна быть**

- А) на 8-10<sup>0</sup>С ниже карамельной массы
- Б) на 6-8<sup>0</sup>С ниже карамельной массы
- В) на 3-4<sup>0</sup>С ниже карамельной массы

**2. Правильно выбранная температура начинки**

- А) предупреждает открытие шва изделий
- Б) предупреждает открытие шва изделий и вытекание начинки
- В) вытекание начинки из изделий

**3. Темперирование жележных начинок проводится**

- А) при 93-97<sup>0</sup>С
- Б) при 73-80<sup>0</sup>С
- В) при 63-70<sup>0</sup>С

**4. Темперирование фруктово-ягодных начинок проводится**

- А) при 23-30<sup>0</sup>С
- Б) при 63-70<sup>0</sup>С
- В) при 33-45<sup>0</sup>С

**5. Десульфитация начинок это**

- А) продолжительная термическая обработка
- Б) продолжительная термическая и механическая обработка
- В) продолжительная механическая обработка

**Производство шоколада, шоколадных изделий и п/ф**

**1. Шоколад представляет собой**

- А) смесь сахара-песка и жиров кондитерских
- Б) смесь продукта переработки какао-бобов с сахаром-песком
- В) смесь меда пчелиного и шоколадного полуфабриката

**2. В шоколаде содержится белков**

- А) 3-2%
- Б) 5-8%
- В) 6-7%

**3. Содержание жиров в шоколаде**

- А) 20-26%
- Б) 50-58%
- В) 30-38%

**4. В шоколаде содержится углеводов**

- А) 50-55%

Б) 60-55%

В) 70-73%

5. Содержание теобромина и кофеина

А) 0,5%

Б) 1,5%

В) 3,5%

1. Драже представляет собой изделия округлой формы

А) с подкатной оболочкой

Б) с накатной оболочкой

В) с матовой оболочкой

2. Одним из основных п/ф производства драже является

А) сахар песок

Б) сахарная пудра

В) сахарный сироп

3. Уваривание массы при производстве молочного ликера проводится

А) до массовой доли с/в 84-85%

Б) до массовой доли с/в 84-85%

В) до массовой доли с/в 84-85%

4. Кофейный ликер готовят с использованием кофейного экстракта

А) в количестве 5-7 кг на 100 кг сахарного сиропа

Б) в количестве 3-4 кг на 100 кг сахарного сиропа

В) в количестве 6-9 кг на 100 кг сахарного сиропа

5. Температура сиропа при отливке ликерного сиропа должна быть

А) 70-75<sup>0</sup>С

Б) 90-95<sup>0</sup>С

В) 50-55<sup>0</sup>С

Технология приготовления халвы

1. Халва представляет собой кондитерское изделие

А) слоисто-волокнутой структуры

Б) пенно-воздушной структуры

В) желеобразной структуры

2. Кунжутные семена замачивают в воде при температуре

А) 15±5<sup>0</sup>С

Б) 35±3<sup>0</sup>С

В) 25±<sup>0</sup>С

3. Влажность семян кунжута после замачивания должна быть в пределах

А) 38-40%

Б) 40-42%

В) 29-30%

4. Температура солевого раствора для обработки рушанки

А) 12-20<sup>0</sup>С

Б) 12-18<sup>0</sup>С

В) 18-22<sup>0</sup>С

5. Подача солевого раствора в соломуруную машину составляет

А) 10-15 л/мин

Б) 20-30 л/мин

В) 30-45 л/мин

**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, технологической 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 (индивидуальное задание).

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 (Аттестационный лист по практике (Приложение 5)).

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 содержания отчета.

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

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

### **Основная литература**

1. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник – М.: ДеЛи Принт, 2007, - 532 с.

2. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие – М.: ДеЛи принт, 2009.- 296 с

3. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник / А.Я. Олейникова, Л.М. Аксенова, Г.О. Магомедов. – СПб.: Изд-во «РАПП», 2010 – 672 с., ил.

### **Дополнительная литература**

4. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.– М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2001. – 304 с.

5. Драгилев А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства: Учебное пособие / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 360 с.; илл.

6. Исупов В.П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение.- СПб: ГИОРД, 2000.- 176 с.

7. Корячкина С.Я., Лабутина Н.В., Березина Н.А., Хмелева Е.В. 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. – 496 с.

8. Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова и др. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий – М.: КолосС, 2007. – 215с.: ил. – (Учебники и учеб. Пособия для студентов высш.учебн. заведений).

9. Функциональные продукты питания: учебное пособие / коллектив авторов – М.: КНОРУС, 2012. – 304с. – (для бакалавров)

10. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. 2-ое изд. перераб. и доп.. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 436с

11. Драгилев А.И., Осташенкова Н.В., Войко Л.И. Шоколад, пралине. – М.: ДеЛи принт , 2007-663 с.

12. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Кексы, куличи. – М.: ДеЛи, 2011. – 200 с. (производственно-практическое издание)

13. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство мармедадно-пастильных изделий – М.: ДеЛи принт, 2012. – 246с (производственно-практическое издание)

14. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство халвы – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 160 с (производственно-практическое издание)

15. Могильный М.П., Шрамков Е.В. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи принт, 2006 – 231с (производственно-практическое издание)

16. Носенко С.М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства 21 века. Часть 1. Шоколад. Какао. – М.: ДеЛи плюс, справочник 2013. – 264 с.

17. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий – СПб: ГИОРД, 2003. – 240с.

18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 560 с.
19. Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами.3.Сахар и сахарные кондитерские изделия. Практическое руководство: 2-е изд. Перераб. и доп. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 124с

#### 9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань».

Договор № 009/2021-44Ф3 от 21.05.21 г. сроком на 1 год

Договор № 010/2021-44Ф3 от 21.05.21 г. сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека online»

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

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

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Договор № 8 от 01.09.2020 г. действует с 01 сентября 2020г. по 19 марта 2021г.

Договор №17 от 20.03.21 г. действует с 20 марта 2021г. по 31 августа 2021г.

<https://urait.ru/>

- ООО «Гарант-КБР»-№98-2021, от 01.01.2021 г.

#### 10.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

##### 10.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат лицензионный договор №3664 от 11.05.2021г.

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306, договор №59 от 15.10.2021 г.

##### 10.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Справочно-правовая система ГАРАНТ	<a href="http://www.garant.ru;">http://www.garant.ru;</a>

#### 11.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория 206 для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля,	Учебная мебель: столы - 21, стулья-38, доска меловая, кафедра Справочные таблицы, плакаты, стенды. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP laser Jet Pro M 1132- 1 шт., мультимедийный проектор «Benq GP3 DLP 300Lm»– 1 шт., веб камера,

		промежуточной аттестации	динамик микрофон «Philips» - 1 шт., экран настенно - потолочный - 1 шт., Программное обеспечение: Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769 Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769 Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769 AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н - Антиплагиат, лицензионный договор №2445 от 18.05.20 г - Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № лицензии 26FE-191001-120113-6-437 ЭБС «Издательства Лань» ООО «Издательство Лань». Договор № 010/2020-44ФЗ от 19.05.20 г. сроком на 1 год <a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a> ЭБС «Университетская библиотека» ООО «Директ-Медиа» Контракт № 076-05/20 от 20.05.2020 сроком на 1 год - <a href="http://biblioclub.ru">http://biblioclub.ru</a> Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2020 от 15.06.2020 сроком на 1 год – <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>
2.	Практика	Учебно - исследовательская лаборатория кафедры <b>212</b> для проведения лабораторных занятий	Учебная мебель: столы – 6, стулья-12, доска меловая, кафедра. Справочные таблицы, плакаты, стенды. Основное оборудование: печь конвекционная электрическая «Интэко» ДН43; шкаф хлебопекарный лабораторный ШХА-065СПУ; шкаф сушильный электрический СЭШ-3,3 М; шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-065 СПУ; машина тестомесильная двухскоростная МТ-30; машина тестораскаточная «МРТ-1»; электропечь муфельная лабораторная СНОЛ-3/1; электроплита; дистиллятор ДВ-2; тестомесильная машина У1-ЕТВ для замеса пробной выпечки хлеба; термостат ТГУ-01-200; лабораторная мельница-ЛЗМ; лабораторные весы ВЛКТ-500; влагомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизномер РЗПЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ГА), прибор «Структурометр – СТ-1М», сборник рецептов
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютер с выходом в интернет

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**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**

**Рабочий график (план) прохождения производственной практики  
технологическая**

Обучающегося \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Направление подготовки 00.00.00 – .....

Направленность:

Курс \_\_ семестр \_\_ форма обучения \_\_\_\_\_

Продолжительность (сроки) 4 недели (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

Нальчик 20\_\_

№ п/п	Наименование работ	Дата	Месяц, число											
1.		+												
2.			+											
3.				+										
4.					+									
5.	И т.д. (в соответствии с программой практики)													
6.	.....													
7.	.....													
	Защита отчета													

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 \_\_\_\_\_







**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(ая) \_\_\_\_\_

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

**8. Заключение руководителя практики от Университета**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от Университета \_\_\_\_\_

подпись

\_\_\_\_\_ фамилия инициалы

**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**  
**технологическая**

**В**

---

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося \_\_\_\_\_ курса  
очной (другой) формы обучения

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Ф.И.О. обучающегося

Руководитель практики:

Должность Ф.И.О.

Нальчик – 201\_\_

## Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О.)

Обучающийся (аяся) \_\_\_\_\_ курса направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, успешно прошел (ла) производственную практику (проектно-технологическая) в объеме 216/ 6 часов/з.ед. (4 недели) с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ года в организации \_\_\_\_\_

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

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ИД-3 <sub>УК-2</sub> В рамках цели проекта опирается на правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения; обладает навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов			
ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Знать научные основы и общие принципы переработки растительного сырья и производства продуктов питания, технологические добавки и улучшители, используемые при производстве продуктов питания из растительного сырья ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Уметь использовать полученные знания для контроля технологии производства и организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья			
ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Знать требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ИД-2 <sub>ПК-2</sub> Уметь пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов			
ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Владеть навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья			

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ (