

**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. Глухов


«29» августа 2017 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Б2.П.1 Практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)**

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация - бакалавр
Программа подготовки – академический бакалавриат
Курс обучения - 3 (5)
Семестр - 6 (9)
Форма обучения - очная (заочная)

Нальчик 2017

Программа практики Б2.П.1 «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и рабочего учебного плана подготовки бакалавриата по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.э.н., доцент  Ф.А. Бисчокова

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

Протокол от «28» августа 2017г. № 1

И.о. заведующий кафедрой к.э.н., доцент  А.М. Мукожев


Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «29» августа 2017 г. № 1

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.э.н., доцент  С.И. Балаева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«29» августа 2017 г.

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная. Способы проведения практики: стационарная; выездная. Производственная практика 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 по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. 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 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 (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)) - формирование у обучающихся теоретических знаний и опыта профессиональной деятельности.

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая) является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Цель практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая) - углубление и закрепление теоретических и практических знаний на основе детального изучения работы предприятий, организаций различных форм собственности, приобретение необходимых практических навыков в области организации производственного процесса, качества продукции (услуг), повышения объема выпуска (реализации) продукции (товаров).

Основными задачами практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая) являются:

- ознакомление с производственно-технологической деятельностью предприятия;
- приобретение практических навыков в управлении технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья ;
- овладеть навыками инженерно-технической работы и руководства производством, умения сбора, обобщения и анализа нормативной, технико-экономической и технологической документации;
- научиться организовывать мероприятия по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышения производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организацию рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- принимать участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-3	Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	<p>Знать: методы входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Уметь: организовывать эффективный контроль качества сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний</p> <p>Владеть: навыками контроля за соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья</p>
ПК-5	Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: работу общеинженерных служб предприятий, особенности технологического процесса производства продуктов питания</p> <p>Уметь: оценивать и анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия</p> <p>Владеть: навыками инженерно-технической работы и руководства производством, основами методики сбора информации для курсового и дипломного проектирования.</p>
ПК-6	Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	<p>Знать: организацию и ведение технологического процесса на предприятии, механизацию и автоматизацию технологических операций</p> <p>Уметь: регулировать технологический процесс, составлять нормативную документацию и технологический план производства.</p> <p>Владеть: умением сбора, обобщения и анализа нормативной, технико-экономической и технологической документации.</p>
ПК-7	Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	<p>Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
ПК-8	Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	<p>Знать: федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий</p> <p>Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>
ПК-9	Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать	<p>Знать: нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Уметь: использовать результаты исследований</p>

	тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Владеть: навыками подготовки материалов для составления научных обзоров, отчетов, публикаций
ПК-10	Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	Знать: федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий Владеть: методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции
ПК-12	Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда Уметь: использовать правила ТБ производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда для предотвращения чрезвычайных ситуаций Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда для предотвращения чрезвычайных ситуаций

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)) входит в Блок 2 «Практики», 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», направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Для студентов очной формы обучения практика проводится в 6 учебном семестре.

Для студентов заочной формы обучения практика завершает 9 учебный семестр.

Полученные в ходе данной практики результаты могут быть использованы при подготовке рефератов и курсовых работ, и проектов.

Общее учебно-методическое руководство практикой и контроль за ее прохождением осуществляет выпускающая кафедра «Технология продуктов из растительного сырья».

Для непосредственного руководства практикой студентов назначается руководитель практики от выпускающей кафедры. Преподаватель – руководитель практики обеспечивает проведение учебной практики, включая:

- проведение инструктажа по охране труда и техники безопасности;
- проведение установочных лекций;
- ознакомление с программой практики;
- инструктаж о порядке оформления отчета по практике;
- указание сроков предоставления отчетов по практике на кафедру, время и место защиты отчетов;
- участие в научно-исследовательской работе

Практика проводится в соответствии с программой производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 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 (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)) 4 зачетные единицы (144 часов, 2 2/3 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)).

Содержание практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая) определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследование финансово-хозяйственной деятельности выбранного объекта - места прохождения практики, 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 практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, 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	1	1	-	2	Проверка посещаемости и 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
2. Производственный этап						
2.1	Характеристика сырьевой зоны; виды сырья	1	2	1	7	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	правила приемки и контроля качества; нормативные документы, регламентирующие эти требования	2	2	1	7	
2.3	Типы и марки оборудования для приемки, измерения массы.	1	2	1	7	
2.4	Первичная обработка сырья:	1	2	1	7	

3. Аналитический этап						
3.1	Изучение лабораторной документации	1	2	1	7	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	2	2	1	7	
4. Заключительный этап						
4.1	Оформление собранных материалов в виде отчета по практике	2	2	1	7	Представление собранных материалов руководителю практики.
Итого		12	16	7	51	

Вид работ и содержание производственной практики практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (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 под руководством специалистов предприятий и руководителей практики		
1. Подготовительный этап						
1.1	Инструктаж по технике безопасности	1	1	-	-	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
2. Производственный этап						
2.1	Организация производства готовой продукции.	2	2	1	7	Проверка посещаемости.
2.2	Организация системы контроля качества вырабатываемых продукции	2	2	1	7	
3. Аналитический этап						
3.1	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	2	2	1	7	Проверка посещаемости.
4. Заключительный этап						
4.1	Оформление собранных материалов в виде отчета по практике	1	1	1	7	Представление собранных материалов руководителю практики.

4.2	Защита отчета	1	1	1	7	
Итого		9	9	5	35	
Всего - 144		21	25	12	86	

6. Форма отчетности по практике

По окончании производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. 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 состоит из частей:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть, которая состоит из трех разделов.

Раздел 1. Организационно-экономическая характеристика предприятия по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, В данном разделе предполагается ознакомление с:

- организационно-правовой формой предприятия, организации;
- историей создания и развития предприятия, организации;
- характеристикой основных технологических процессов на предприятии;
- структурой товарной продукции предприятия.

Ознакомление с историей создания и развития организации предполагает рассмотрение его месторасположения, целей деятельности, каким образом у предприятия налажена товарная политика, ценообразование, политика сбыта, состав и структура землепользования предприятия. Объем до 5-6 страниц

Раздел 2. Организация производства готовой продукции практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая),

В данном разделе предполагается ознакомление с:

- видами сырья;
- правилами приемки и контроля качества;
- требованиями к составу и качеству, нормативными документами, регламентирующими эти требования;
- типами первичной обработки сырья
- типами и марками оборудования для приемки, измерения массы сырья;
- технологическими линиями производства готовой продукции.

Объем до 5-6 страниц

Раздел 3. Систематизация фактического и литературного материала

Данный раздел предусматривает:

- инструктаж по технике безопасности рабочего места студента;
- организацию рабочего места
- обработку текстовой информации;
- обработку числовой информации;
- 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);

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

7. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

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

Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)) направлена на формирование следующих компетенций:

ПК-3- Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

ПК-5 - Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;

ПК-6 - Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

ПК-7 - Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья

ПК-8 - Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

ПК-9 - Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

ПК-10 - Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения

ПК-12 - Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

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

Код компетен-	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируются компетенции (компоненты)	Этапы формирования
---------------	---	--------------------

ции		ия компетенци й в процессе освоения образователь ной программы
ПК-3	Б1.Б.8 Основы общей и неорганической химии Б1.В.ОД.5 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2
	Б1.Б.9 Органическая химия Б1.В.ОД.6 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ДВ.9.1 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Б1.В.ДВ.9.2 Безотходные технологии в пищевой промышленности	4
	Б1.Б.20 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)	6
	Б1.В.ОД.1 Технология кондитерского производства Б.1.В.ОД.10 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-5	Б1.Б.5 Математика Б1.Б.7 Физика Б1.Б.8 Основы общей и неорганической химии Б1.Б.12.1 Теоретическая механика Б1.В.ОД.5 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2
	Б1.Б.12 Прикладная механика Б1.В.ОД.13 Общее материаловедение Б1.В.ДВ.4.1 Химия пищевых белков Б1.В.ДВ.4.2 Биоорганическая химия	3
	Б1.Б.9 Органическая химия Б1.В.ОД.6 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ОД.7 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	4
	Б1.В.ОД.7 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.Б.18 Пищевая микробиология Б1.В.ДВ.1.1 Введение в технологию продуктов питания Б1.В.ДВ.1.2 Введение в направленность	5
	Б1.Б10 Биохимия Б1.Б.19 Пищевая химия Б1.Б.20 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)	6
	Б1.В.ОД.3 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Б1.В.ДВ.7.1 Специфические процессы пищевых производств Б1.В.ДВ.7.2 Оборудование малых предприятий	7
	Б.1.В.ОД.10 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б2.П.3 Научно-исследовательская работа Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	ПК-6	Б1.Б.6 Информатика
Б.1.В.ДВ.5.3 Адаптивные информационные и коммуникационные технологии		5
Б1.Б.23 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)		6
Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР		8

ПК-7	Б1.Б.23 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б.1.В.ОД.11 Технологическое оборудование отрасли Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)	6
	Б1.В.ОД.8 Технология хлебопекарного производства Б1.В.ОД.9 Технология макаронного производства Б.1.В.ОД.10 Технохимконтроль и учет на предприятиях отрасли Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-8	Б1.В.ОД.2 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Б.1.В.ДВ.9.1 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Б.1.В.ДВ.9.2 Безотходные технологии в пищевой промышленности	4
	Б1.Б.18 Пищевая микробиология Б.1.В.ДВ.5.2 Реология пищевого сырья Б.1.В.ДВ.5.2 Структурно-механические характеристики пищевых продуктов	5
	Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)	6
	Б1.В.ОД.3 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Б1.В.ОД.4 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б.1.В.ДВ.8.1 Технология национальных мучных изделий Б.1.В.ДВ.8.2 Нетрадиционные виды изделий	7
	Б1.В.ОД.8 Технология хлебопекарного производства Б.1.В.ОД.10 Технохимконтроль и учет на предприятиях отрасли Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-9	ФТД.1 Гражданское население в противодействии	1
	распространению идеологии терроризма Б1.Б.20 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья Б.1.В.ОД.11 Технологическое оборудование отрасли Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)	6
	Б1.В.ОД.4 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Б.1.В.ДВ.7.3 Психология личности и профессиональное самоопределение	7
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-10	Б1.В.ОД.7 Процессы и аппараты пищевых производств	5
	Б1.Б.23 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)	6
	Б.1.В.ДВ.8.1 Технология национальных мучных изделий Б.1.В.ДВ.8.2 Нетрадиционные виды изделий	7
	Б1.В.ОД.1 Технология кондитерского производства Б1.В.ОД.8 Технология хлебопекарного производства Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-12	Б1.В.ОД.2 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4
	Б1.Б.15 Безопасность жизнедеятельности Б2.П.1 Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)	6
	Б1.В.ОД.1 Технология кондитерского производства Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

7.2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

№№	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенций в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
ПК-3	Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Подготовительный этап; Аналитический этап	Текущий контроль: устное собеседование Промежуточный контроль: защита отчета
ПК-9	Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Производственный этап; Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: устное собеседование Промежуточный контроль: защита отчета
ПК-10	Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Производственный этап; Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: устное собеседование Промежуточный контроль: защита отчета
ПК-12	Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Подготовительный этап; Производственный этап; Заключительный этап	Текущий контроль: устное собеседование Промежуточный контроль: защита отчета

7.2.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая),

№№	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенций в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
ПК-5	Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Подготовительный этап; Производственный этап; Аналитический этап	Текущий контроль: устное собеседование Промежуточный контроль: защита отчета
ПК-6	Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Производственный этап; Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: устное собеседование Промежуточный контроль: защита отчета
ПК-7	Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями	Производственный этап; Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: устное собеседование Промежуточный контроль: защита отчета
ПК-8	Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья	Производственный этап; Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: устное собеседование Промежуточный контроль: защита отчета

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах 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 производственной 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
ПК-3 (шестой этап)	Знать: методы входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Не знает методы входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Частично знает методы входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	На хорошем уровне знает методы входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знает на методы входного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Уметь: организовывать эффективный контроль качества сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний	Не умеет организовывать эффективный контроль качества сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний	Обладает частичными умениями в рамках компетенции	Обладает хорошими умениями в рамках компетенции	Умеет отлично организовывать эффективный контроль качества сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний

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 контроля за соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Не владеет навыками контроля за соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Владеет частично навыками в рамках компетенции	Достаточно хорошо владеет навыками в рамках компетенции	На высоком уровне владеет навыками контроля за соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-5 (шестой этап)	Знать: работу общеинженерных служб предприятий, особенности технологического процесса производства продуктов питания	Не знает работу общеинженерных служб предприятий, особенности технологического процесса производства продуктов питания	В пределах необходимого знает работу общеинженерных служб предприятий, особенности технологического процесса производства продуктов питания	Хорошо знает работу общеинженерных служб предприятий, особенности технологического процесса производства продуктов питания	Отлично знает работу общеинженерных служб предприятий, особенности технологического процесса производства продуктов питания
	Уметь: оценивать и анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Умеет фрагментарно оценивать и анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия	В полной мере умеет оценивать и анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия
	В полной мере умеет оценивать и анализировать производственно-технические и экономические показатели работы предприятия	Не владеет навыками в рамках компетенции	Частично владеет навыками в рамках компетенции	Хорошо владеет навыками в рамках компетенции	В полной мере владеет навыками в рамках компетенции
ПК-6 (шестой этап)	Знать: организацию и ведение технологического процесса на предприятии, механизацию и автоматизацию технологических операций	Не знает как правильно осуществить организацию и ведение технологического процесса на предприятии	Частично знает как осуществить организацию и ведение технологического процесса на предприятии, механизацию и	Знает на достаточно высоком уровне знает, как осуществить организацию и ведение технологического процесса на	На высоком уровне знает как осуществить организацию и ведение технологического процесса на предприятии,

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
		ханизацию и автоматизацию технологических операций	автоматизацию технологических операций	предприятию, механизацию и автоматизацию технологических операций	механизацию и автоматизацию технологических операций
	Уметь: регулировать технологический процесс, составлять нормативную документацию и технологический план производства	Не умеет регулировать технологический процесс, составлять нормативную документацию и технологический план производства	Не в полной мере умеет регулировать технологический процесс, составлять нормативную документацию и технологический план производства	На достаточно хорошем уровне регулировать технологический процесс, составлять нормативную документацию и технологический план производства	На высоком уровне умеет регулировать технологический процесс, составлять нормативную документацию и технологический план производства
	Владеть навыками: умением сбора, обобщения и анализа нормативной, технико-экономической и технологической документации	Не владеет навыками и умениями сбора, обобщения и анализа нормативной, технико-экономической и технологической документации	В общих чертах владеет навыками и умениями сбора, обобщения и анализа нормативной, технико-экономической и технологической документации	В достаточной степени владеет навыками и умениями сбора, обобщения и анализа нормативной, технико-экономической и технологической документации	Свободно формулирует в достаточной степени владеет навыками и умениями сбора, обобщения и анализа нормативной, технико-экономической и технологической документации
ПК-7 (шестой этап)	Знать: организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Не знает организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Частично знает организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Хорошо знает организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Отлично знает организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья
	Уметь: разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Не умеет разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Частично умеет разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	На хорошем уровне умеет разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	На высоком уровне умеет разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

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
			продукции		
	Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Не владеет навыками в рамках компетенции	Частично владеет навыками в рамках компетенции	Хорошо владеет навыками в рамках компетенции	На высоком уровне владеет навыками в рамках компетенции
ПК-8 (шестой этап)	Знать: информационные технологии в системах управления технологическими процессами	Не знает информационные технологии в системах управления технологическими процессами	Частично знает информационные технологии в системах управления технологическими процессами	На хорошем уровне знает информационные технологии в системах управления технологическими процессами	На высоком уровне знает информационные технологии в системах управления технологическими процессами
	Уметь: формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей	Не умеет формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей	Частично умеет формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей	Хорошо умеет формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей	На высоком уровне умеет формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей
	Владеть: методами проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Не владеет навыками в рамках компетенции	Частично владеет навыками в рамках компетенции	На хорошем уровне владеет навыками в рамках компетенции	На высоком уровне владеет навыками в рамках компетенции
ПК-9 (шестой этап)	Знать: нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья;	Не обладает знаниями нормативной документации в области производства продуктов питания из растительного сырья	Частично обладает знаниями нормативной документации в области производства продуктов питания из растительного сырья	Обладает хорошими знаниями в рамках компетенции	Владеет отличными знаниями 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
	Уметь: использовать результаты исследований	Не умеет использовать результаты исследований	Частично умеет использовать результаты исследований	Хорошо владеет умениями использовать результаты исследований	Отлично владеет умениями использовать результаты исследований
	Владеть: навыками подготовки материалов для составления научных обзоров, отчетов, публикаций	Не владеет навыками подготовки материалов для составления научных обзоров, отчетов, публикаций	Частично владеет навыками подготовки материалов для составления научных обзоров, отчетов, публикаций	Хорошо владеет навыками подготовки материалов для составления научных обзоров, отчетов, публикаций	Отлично владеет навыками подготовки материалов для составления научных обзоров, отчетов, публикаций
ПК-10 (шестой 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	Владеет хорошими знаниями федеральных законов и нормативных документов в области производства продуктов питания из растительного сырья	Отлично владеет знаниями в рамках компетенции
	Уметь: разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Обладает достаточными умениями в рамках компетенции	Обладает в полной мере умениями в рамках компетенции
	Владеть: методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции	Не владеет навыками в рамках компетенции	Не в полной мере владеет навыками в рамках компетенции	Владеет хорошими навыками в рамках компетенции	В полной мере 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-12 (шестой этап)	Знать: правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Частично знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Обладает хорошими знаниями правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	В полной мере обладает знаниями правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	Уметь: использовать правила ТБ производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда для предотвращения чрезвычайных ситуаций	Не умеет использовать правила ТБ производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда для предотвращения чрезвычайных ситуаций	Частично умеет использовать правила ТБ производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда для предотвращения чрезвычайных ситуаций	Хорошо умеет использовать правила ТБ производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда для предотвращения чрезвычайных ситуаций	Отлично использует правила ТБ производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда для предотвращения чрезвычайных ситуаций
	Владеть: правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда для предотвращения чрезвычайных ситуаций	Не владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда для предотвращения чрезвычайных ситуаций	Не в полной мере владеет навыками в рамках компетенции	Владеет достаточно хорошими навыками в рамках компетенции	Владеет отличными навыками в рамках компетенции

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 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 «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» (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.

Описание процедуры оценивания

При возвращении с производственной практики (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 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 «не зачтено» 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.

7.3. 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:

1. Цели и задачи ведения контроля технологического процесса на хлебопекарных предприятиях.
2. Понятие о рецептуре и основные способы приготовления пшеничного теста
3. Значение хлеба и хлебобулочных изделий в питании человека.
4. Дозирование сырья. Замес и образование теста.
5. Современное состояние и перспективы развития хлебопекарной промышленности.
6. Разделка теста. Процессы, протекающие при разделке.
7. Сила муки. Факторы ее обуславливающие.
8. Понятие выхода хлеба. Технологические затраты и потери.
9. Величина выхода хлеба и факторы на него влияющие.
10. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
11. Разрыхление теста химическими и механическими способами
12. Основные виды хлебобулочных изделий. Хлеб из пшеничной и ржаной муки.
13. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
14. Способы приготовления пшеничного теста.
15. Газообразующая способность муки и факторы ее обуславливающие.
16. Способы приготовления ржаного теста. Приготовление теста на головне.
17. Процессы, происходящие в муке при ее хранении.
18. Однофазные и двухфазные способы приготовления пшеничного теста.
19. Ускоренные способы приготовления теста.
20. Технологическое значение газообразующей способности муки. Методы определения.
21. Способы приготовления ржаных заквасок и теста.
22. Приготовление и применение жидких дрожжей.
23. Бараночные изделия. Простые и сдобные сухари.
24. Брожение теста (спиртовое, молочнокислое).
25. Физические, коллоидные и биохимические процессы, происходящие при брожении теста.
26. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.
27. Хранение и очерствение хлеба. Хранение хлебобулочных изделий на предприятиях.
28. Химический состав муки различных сортов. Стандарт на муку.
29. Процессы, происходящие при замесе теста.
30. Липиды и их влияние на силу муки. Клейковина, ее содержание, свойства.
31. Сравнительная оценка опарного и безопарного способов приготовления теста.
32. Определение готовности опары и теста.
33. Цвет муки и способность ее к потемнению в процессе приготовления теста.
34. Приемка, перемещение и хранение муки и дополнительного сырья на хлебоприемных предприятиях.
35. Выпечка хлеба. Способы выпечки хлеба.
36. Процессы, происходящие в выпекаемой тестовой заготовке.
37. Подготовка муки и другого хлебопекарного сырья.
38. Дефекты и болезни хлеба.
39. Предварительная и окончательная расстойка тестовых заготовок.
40. Хлебопекарные свойства ржаной муки.
41. Продолжительность процесса выпечки и факторы на него влияющие.
42. Упек и факторы на него влияющие.
43. Надрезание тестовых заготовок перед выпечкой.
44. Роль увлажнения поверхности заготовки при выпечке.

45. Пути снижения прилипания теста в процессе его разделки.
46. Оптимальный режим процесса выпечки. Длительность выпечки.
47. Пути и методы улучшения качества хлеба. Технологические мероприятия, улучшающие качество хлеба.
48. Пищевая ценность хлеба и пути ее повышения.
49. Мероприятия по предупреждению картофельной болезни хлеба.
50. Булочные изделия. Сдобные хлебобулочные изделия.

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 использование 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 практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности 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.

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 Университета, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

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

Основная литература

1. 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.

2. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология кондитерских изделий». Нальчик, 2014 – 41 с.

Дополнительная литература

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

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

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

6. 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).

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

Справочно-библиографическая литература

12. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. 2-ое изд.перераб. и доп.. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 436с
13. Драгилев А.И., Осташенкова Н.В., Войко Л.И. Шоколад, пралине. – М.: ДеЛи принт , 2007-663 с.
14. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Кексы, куличи. – М.: ДеЛи, 2011. – 200 с. (производственно-практическое издание)
15. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство мармедадно-пастильных изделий – М.: ДеЛи принт, 2012. – 246с (производственно-практическое издание)
16. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство халвы – М.:ДеЛи плюс, 2013. – 160 с (производственно-практическое издание)
17. 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)
18. Носенко С.М., Чувахин С.В. Оборудование кондитерского производства 21 века. Часть 1. Шоколад. Какао. – М.: ДеЛи плюс, справочник 2013. – 264 с.
19. Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий – СПб: ГИОРД, 2003. – 240с.
20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства / Составитель Могильный М.П. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 560 с.
21. 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

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-ТА)

			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 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

11. Особенности прохождения практики студентами заочной формы обучения

Студенты заочной формы обучения, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая), в организациях по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Для остальных категорий студентов заочной формы обучения прохождение практики является обязательным на местах, определяемых кафедрой, и по утвержденной в Университете программе.

**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_

ТРЕБОВАНИЯ К ДНЕВНИКУ

1. Дневник не заверенный подписями директора института и руководителем профильной организации, где проводится практика с гербовыми печатями является недействительным.

2. Дневник заполняется чернилами (пастой) аккуратно, разборчивым почерком.

3. Ежедневно в дневник заносятся наблюдения и содержание работы обучающегося.

4. Отзыв профильной организации о работе обучающегося производственной практики производится в конце дневника. В отзыве должна быть отражена краткое содержание проведенной обучающимся работы, краткая характеристика его деятельности, оценку руководителя от профильной организации об уровне подготовки и уровне овладения умениями, навыками и компетенциями.

В разделе «Предложения и пожелания» обучающийся приводит свои предложения и пожелания по совершенствованию проведения практики.

5. Дневник по окончании практики, одновременно с отчетом в двух недельный срок со времени прибытия обучающегося в вуз, сдается на кафедру.

6. Обучающийся допускается к защите только при наличии отчета по производственной практики с обязательным приложением дневника.

1. Индивидуальное задание

№ п/п	Содержание задания

Руководитель практики от Университета: _____

подпись

Фамилия инициалы

Принял к исполнению обучающийся: _____

подпись

Фамилия инициалы

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(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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

Торгово-технологический факультет
Кафедра - Технология продуктов из растительного сырья

ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая))

В _____
(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
Направление подготовки
19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»
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 (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая)).

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
ПК-3- Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий			
ПК-5 - Способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья			
ПК-6 - Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья			
ПК-7 - Способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья			
ПК-8 - Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка			
ПК-9 - Способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли			
ПК-10 - Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения			
ПК-12 - Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.			

Руководитель практики от университета

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)