

**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.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая

Направление подготовки – **19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

Направленность (профиль) **«Технология продуктов из растительного сырья»**

Квалификация выпускника – **магистр**

Программа подготовки – **академическая магистратура**

Курс обучения **1,2(1,2)**

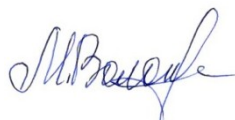
Семестр **2,3(2,3)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Рабочая программа производственной практики Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистр по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1041 (далее - ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению, одобренного Ученым советом вуза (протокол № 7 от 23 апреля 2021 г.)

Составитель рабочей программы

к. с.-х. н., доцент



Кодзокова М.Х.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из 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-1_{ОПК-1}, ИД-2_{ОПК-1}, ИД-3_{ОПК-1}, ИД-1_{ОПК-2}, ИД-3_{ОПК-2}, ИД-4_{ОПК-2}, ИД-1_{ОПК-3}, ИД-2_{ОПК-3}, ИД-1_{ПК-3}, ИД-3_{ПК-3}, ИД-4_{ПК-3}, ИД-1_{ПК-4}, ИД-2_{ПК-4}, ИД-3_{ПК-4}

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
ОПК-1	ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и	ИД-1 _{ОПК-4} Осуществляет стратегическое планирование развития производства	Знать: правила и методы осуществления стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать эффективную стратегию развития производства

<p>конкурентоспособные концепции предприятия</p>	<p>продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p> <p>ИД-2_{ОПК-4} Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>ИД-3_{ОПК-4} Составляет проекты нормативно-</p>	<p>продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p> <p>Владеть: навыками планирования эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия</p> <p>Знать: способы и методы разработки предложений, технико-экономических обоснований для реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства</p> <p>Уметь: разрабатывать и подбирать проекты производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Владеть: практическими навыками и методами составления бизнес-планов, проектных предложений, способами реализации нового строительства, реконструкции или модернизации производства</p> <p>Знать: федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Уметь: использовать знания физико-</p>
--	--	---

		<p>технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>химических основ и общих принципов переработки растительного сырья для составления проектов нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья Владеть: практическими навыками разработки проектов нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья</p>
ОПК-2	<p>ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения</p>	<p>ИД-1_{ОПК-2} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p> <p>ИД-3_{ОПК-2} Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и</p>	<p>Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, физико-химические основы и общие принципы переработки сырья Уметь: использовать свойства продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для проведения эксперимента Владеть: методами проведения исследования для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами</p> <p>Знать: основные методы и принципы корректировки рецептурно-компонентных и технологических решений Уметь: проводить промышленные испытания прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья Владеть: методами учета оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции</p>

		<p>повышения качества производимой продукции</p> <p>ИД-4_{ОПК-2} Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: факторы, воздействующие на технологию производства продуктов из растительного сырья</p> <p>Уметь: выявлять конкурентоспособность и потребительские качества в процессе производства при использования новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования</p> <p>Владеть: практическими навыками и методами выявления факторов способствующих изменению потребительского качества продуктов питания из растительного сырья</p>
ОПК-3	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	<p>ИД-1_{ОПК-3} – Анализирует и оценивает риски при управлении качеством продуктов питания;</p> <p>ИД-2_{ОПК-3} Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья,</p>	<p>Знать: способы и методы анализа и оценивания рисков при управлении качеством</p> <p>Уметь: оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p> <p>Владеть: практическими навыками и методами управления качеством продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знать: систему сертификации продуктов питания из растительного сырья, этапы сертификации сырья и продукции</p> <p>Уметь: анализировать показатели стандартов и проведение сертификационных испытаний</p> <p>Владеть: практическими навыками проведения сертификационных испытаний согласно требований инструкций по сертификации</p>

		полуфабрикато в и готовой продукции	
ПК-3	ПК-3 Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированн ых технологических линиях	<p>ИД-1_{ПК-3} Использует практические навыки в организации и управлении производствен но- технологическ их работ, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья;</p> <p>ИД-3_{ПК-3} Организовывает входной и технологически й контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологическо го процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности</p> <p>ИД-4_{ПК-3} Использует современные методы</p>	<p>Знать: правила организации и управлении производственно- технологических работ, основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; Уметь: формулировать ассортиментную политику на основе грамотного применения сырья; - разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья Владеть: навыками организации и управлении производственно- технологических работ; навыками проведения испытаний в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья</p> <p>Знать: правила организации входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Уметь: организовать рационального ведения технологического процесса производства Владеть: практическими навыками для разработки мероприятий по повышению эффективности технологического процесса</p> <p>Знать: свойства плодоовощной продукции и их методы исследования Уметь: использовать современные методы исследования</p>

		<p>исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, выполняющих технологические функции</p>	<p>Владеть: навыками разработки новых экспериментов исследования плодоовощной продукции</p>
ПК-4	<p>ПК-4 Способен научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач</p>	<p>ИД-1_{ПК-4} Знать принципы и методы конструирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ИД-2_{ПК-4} Уметь разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операций</p> <p>ИД-3_{ПК-4} Владеть практическими навыками, необходимыми для разработки продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами</p>	<p>Знать: принципы и методы проектирования и конструирования продуктов питания из растительного сырья Уметь: подбирать новые продукты питания, используемые при производстве продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками разработки и создания новых продукты питания для решения научных и практических задач</p> <p>Знать: правила организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками контроля и осуществления технологических процессов</p> <p>Знать: свойства продуктов питания из растительного сырья Уметь: анализировать заданные свойства продуктов питания для решения научных и практических задач Владеть: практическими навыками разработки новых продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами</p>

3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика, технологическая входит в Блок 2 «Практика», относится к обязательной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность «Технология продуктов из растительного сырья».

Для обучающихся очной формы обучения производственная практика технологическая проводится на 1,2 курсе в 2,3 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения производственная практика технологическая проводится на 1,2 курсе в 2,3 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		
1. Подготовительный этап						
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.
2. Производственный этап						
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, (ГОСТы, ТУ, ТИ).	1	1	4	20	Проверка посещаемости. 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..
3. Аналитический этап						
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.
4. Заключительный этап						
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.
Итого - 216		18	14	48	136	

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:

ОПК-1 - Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

ОПК-2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-3 - Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений

ПК-3 - Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-4 - Способен научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач

В процессе освоения образовательной программы компетенции ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-4 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 19.04.02«Продукты питания из растительного сырья»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы □
ОПК-1	Б1.О.07 Стратегическое планирование и управление производства	1
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	2
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ОПК-2	Б1.О.04 Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	1
	ФТД.01 Оформление и защита интеллектуальной собственности	
	Б1.О.04 Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	2
	Б1.О.09 Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	
	Б1.О.05 Технология национальных продуктов питания	3
ОПК-3	Б1.О.04 Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	1
	Б1.О.04 Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	2
	Б1.О.09 Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	
	Б1.О.09 Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	3
	Б1.О.10 Управление качеством и безопасность продуктов питания из растительного сырья	
ПК-3	Б1.О.03 Инновационные технологии производства напитков	1
	Б1.В.01 Технология хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья	
	Б1.В.02 Бизнес-планирование на перерабатывающих	

	<p>предприятиях</p> <p>Б1.В.03 Проектирование технологических процессов пищевых производств</p> <p>Б1.В.04 Современные технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p>	
	<p>Б1.В.05 Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.06 Холодильная технология продуктов питания</p> <p>Б1.В.07 Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.ДВ.02.01 Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.ДВ.02.02 Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая</p>	2
	<p>Б1.В.07 Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.08 Современные методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов</p> <p>Б1.В.09 Современные технологии консервирования продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.10 Современная технология продуктов детского питания</p> <p>Б1.В.ДВ.03.01 Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.ДВ.03.02 Рациональное использование вторичных сырьевых ресурсов в технологиях продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая</p>	3
	<p>Б2.О.02(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа</p> <p>Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы</p>	4
ПК-4	<p>Б1.О.03 Инновационные технологии производства напитков</p> <p>Б1.В.01 Технология хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья</p> <p>Б1.В.03 Проектирование технологических процессов пищевых производств</p> <p>Б1.В.04 Современные технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>Б1.В.ДВ.01.01 Функциональные пищевые ингредиенты и добавки</p> <p>Б1.В.ДВ.01.02 Технология сушки продуктов питания из растительного сырья</p>	1
	<p>Б1.О.09 Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая</p>	2
	<p>Б1.О.05 Технология национальных продуктов питания</p> <p>Б1.О.09 Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.09 Современные технологии консервирования продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Б1.В.10 Современная технология продуктов детского питания</p> <p>Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая</p>	3

	Б2.О.02(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа	4
--	--	---

** 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

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	ОПК-1 - Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование Текущий контроль: выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
2.	ОПК-2 - Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Производственный этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование Текущий контроль: выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
3.	ОПК-3 - Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Производственный этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование Текущий контроль: выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
4.	ПК-3 - Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Производственный этап Заключительный этап	Текущий контроль: Устное собеседование Текущий контроль: выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
5.	ПК-4 - Способен	Производственный этап	Текущий контроль: Устное

	научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	Аналитический этап Заключительный этап	собеседование Текущий контроль: выполнение индивидуального задания Промежуточный контроль: защита отчета
--	--	---	--

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

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

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

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

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения 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 _{ОПК-4} Осуществляет стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизирован	Знать: правила и методы осуществления стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья	Не знает правила и методы осуществления стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья	Частично знает правила и методы осуществления стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья	Знает достаточно хорошо правила и методы осуществления стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья	Знает на высоком уровне правила и методы осуществления стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья

<p>ных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований (2,3 семестр)</p>	<p>Уметь: разрабатывать эффективную стратегию развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p>	<p>Не обладает умениями разрабатывать эффективную стратегию развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p>	<p>Частично обладает умениями разрабатывать эффективную стратегию развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p>	<p>Умеет фрагментарно применять разрабатывать эффективную стратегию развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p>	<p>Умеет применять эффективную стратегию развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований</p>
	<p>Владеть: навыками планирования эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия</p>	<p>Не владеет навыками планирования эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия</p>	<p>Не в полной мере владеет навыками планирования эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия</p>	<p>Владеет на достаточном уровне навыками планирования эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия</p>	<p>Владеет на высоком уровне навыками планирования эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособной концепции предприятия</p>
<p>ИД-2_{ОПК-4} Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования для реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях (2,3 семестр)</p>	<p>Знать: способы и методы разработки предложений, технико-экономических обоснований для реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства</p>	<p>Не знает способы и методы разработки предложений, технико-экономических обоснований для реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства</p>	<p>Частично знаком с способами и методами разработки предложений, технико-экономических обоснований для реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства</p>	<p>Достаточно хорошо владеет знаниями по способам и методам разработки предложений, технико-экономических обоснований для реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства</p>	<p>В полной мере владеет знаниями по способам и методам разработки предложений, технико-экономических обоснований для реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства</p>
	<p>Уметь: разрабатывать и подбирать проекты производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Не обладает умениями в рамках компетенции</p>	<p>Частично обладает умениями в рамках компетенции</p>	<p>Умеет частично разрабатывать и подбирать проекты производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Умеет разрабатывать и подбирать проекты производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>
	<p>Владеть: практическими навыками и методами составления бизнес-планов, проектных предложений, способами реализации нового строительства, реконструкции или модернизации производства</p>	<p>Не владеет навыками и методами составления бизнес-планов, проектных предложений, способами реализации нового строительства, реконструкции или модернизации производства</p>	<p>Не в полной мере владеет навыками и методами составления бизнес-планов, проектных предложений, способами реализации нового строительства, реконструкции или модернизации производства</p>	<p>Способен обеспечить на достаточном уровне составление бизнес-планов, проектных предложений, способами реализации нового строительства, реконструкции или модернизации производства</p>	<p>Владеет на высоком уровне навыками и методами составления бизнес-планов, проектных предложений, способами реализации нового строительства, реконструкции или модернизации производства</p>
<p>ИД-3_{ОПК-4} Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из</p>	<p>Знать: федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Не знает федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Частично знает федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает достаточно хорошо федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает на высоком уровне федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья</p>

	Владеть: навыками контроля и осуществления технологических процессов	Не владеет навыками контроля и осуществления технологических процессов	Не в полной мере владеет навыками контроля и осуществления технологических процессов	Владеет на достаточном уровне навыками контроля и осуществления технологических процессов	Владеет на высоком уровне навыками контроля и осуществления технологических процессов
ИД-3 ПК-4 Владеть практическими навыками, необходимыми для разработки продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами (2,3 семестр)	Знать: свойства продуктов питания из растительного сырья	Не знает свойства продуктов питания из растительного сырья	Частично знает свойства продуктов питания из растительного сырья	Знает достаточно хорошо свойства продуктов питания из растительного сырья	Знает на высоком уровне свойства продуктов питания из растительного сырья
	Уметь: анализировать заданные свойства продуктов питания для решения научных и практических задач	Не обладает умениями анализировать заданные свойства продуктов питания для решения научных и практических задач	Частично обладает умениями анализировать заданные свойства продуктов питания для решения научных и практических задач	Умеет фрагментарно анализировать заданные свойства продуктов питания для решения научных и практических задач	Умеет анализировать заданные свойства продуктов питания для решения научных и практических задач
	Владеть: практическими навыками разработки новых продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами	Не владеет практическими навыками разработки новых продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами	Не в полной мере владеет практическими навыками разработки новых продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами	Владеет на достаточном уровне практическими навыками разработки новых продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами	Владеет на высоком уровне практическими навыками разработки новых продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами

*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 « 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.
	Минимальн	Задачи практики не раскрыты в	оценку « неудовлетворительно »

	ый уровень «2» (не удовлетворительно)	отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	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 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-1_{ОПК-1}, ИД-2_{ОПК-1}, ИД-3_{ОПК-1}, ИД-1_{ОПК-2}, ИД-3_{ОПК-2}, ИД-4_{ОПК-2}, ИД-1_{ОПК-3}, ИД-2_{ОПК-3}, ИД-1_{ПК-3}, ИД-3_{ПК-3}, ИД-4_{ПК-3}, ИД-1_{ПК-4}, ИД-2_{ПК-4}, ИД-3_{ПК-4} 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 жележных 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 производственной практике, технологическая:

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 8-10⁰С ниже карамельной массы
- Б) на 6-8⁰С ниже карамельной массы
- В) на 3-4⁰С 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 93-97⁰С
- Б) при 73-80⁰С
- В) при 63-70⁰С

4. Темперирование фруктово-ягодных начинок проводится

- А) при 23-30⁰С
- Б) при 63-70⁰С
- В) при 33-45⁰С

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 теобромину 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) 70-75⁰С

Б) 90-95⁰С

В) 50-55⁰С

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±5⁰С

Б) 35±3⁰С

В) 25±⁰С

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) 12-20⁰С

Б) 12-18⁰С

В) 18-22⁰С

5. Подача солевого раствора в солемурную 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. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. – 9-е изд. .; перераб. и доп. / Под общей ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2009 – 416с., ил.
2. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник – М.: ДеЛи Принт, 2007, - 532 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. Магомедов Г.О., Олейникова А.Я., Шевякова Т.А. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие – М.: ДеЛи принт, 2009.- 296 с
9. Медведев Г.М. Технология макаронного производства.- М.: Колос, 1999.-272с.
8. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник. – СПб.:Изд-во» РАПП», 2010. – 672 с., ил.
10. Пашенко, 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).
11. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. 4-е изд. перер. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2004-264с.
12. Драгилев А.И., Осташенкова Н.В., Войко Л.И. Шоколад, пралине. – М.: ДеЛи принт , 2007-663 с.
13. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Производство мармеечно-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 рецептов сахаристых кондитерских изделий – СПб: ГИОРД, 2003. – 240с.
18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов 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 № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год
Договор № 010/2021-44ФЗ 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	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Справочно-правовая система ГАРАНТ	http://www.garant.ru;

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	Учебная мебель: столы - 21, стулья-38, доска меловая, кафедра

		лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации	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, 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 http://e.lanbook.com/ ЭБС «Университетская библиотека» ООО «Директ-Медиа» Контракт № 076-05/20 от 20.05.2020 сроком на 1 год - http://biblioclub.ru 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 – http://elibrary.ru
2.	Практика	Учебно - исследовательская лаборатория кафедры 212 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; влажгомеры М1, МВ-2; рассев и набор сит У-ЕРЛ-2; белизномер РЗППЛИ; измеритель деформаций клейковины ИДК-1; прибор для определения числа падений (ЧП-ТА), 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

**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.	Прохождение инструктажа по технике безопасности	+												
2.	Ознакомление с туристской организацией		+											
3.	Изучение			+										
4.	Изучение				+									
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 _____

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 должны быть отражены краткое содержание проведенной обучающимся работы, краткая характеристика его деятельности, оценка 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 _____ 20__ г.

2. Продолжительность практики _____

3. Тип практики по учебному плану _____

МП _____ 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

4. Записи о работах, выполненных во время прохождения практики

Дата	Место работы	Краткое содержание выполненных работ

5. Отметка о посещении практики руководителями

Дата посещения	Фамилия руководителя	Подпись

Примечание: замечания о ходе технологической практики даются в тексте дневника в день посещения.

**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
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность
Технология продуктов из растительного сырья
Ф.И.О. обучающегося
Руководитель практики:
Должность Ф.И.О.

Нальчик – 202__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О.)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность Технология продуктов из растительного сырья, успешно прошел (ла) производственную практику (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-1 _{ОПК-4} Осуществляет стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях			
ИД-3 _{ОПК-4} Составляет проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья ИД-1 _{ОПК-2} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами			
ИД-3 _{ОПК-2} Осуществляет корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции ИД-4 _{ОПК-2} Выявляет факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья ИД-1 _{ОПК-3} – Анализирует и оценивает риски при управлении качеством продуктов питания			
ИД-2 _{ОПК-3} Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-1 _{ПК-3} Использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологических работ, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья ИД-3 _{ПК-3} Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности ИД-4 _{ПК-3} Использует современные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, выполняющих технологические функции			
ИД-1 _{ПК-4} Знать принципы и методы конструирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья ИД-2 _{ПК-4} Уметь разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операции ИД-3 _{ПК-4} Владеть практическими навыками, необходимыми для разработки продуктов питания из растительного сырья с заданными свойствами			

Руководитель практики от университета _____