

**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
доцент Т.Х.Тлупов



27 мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.В.01(Н) Производственная практика ,научно-производственная

Направление подготовки - **19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**
Направленность(профиль) - **Технология продуктов из растительного сырья**

Квалификация - **магистр**
Программа подготовки- **магистратура**

Курс обучения **1,2 (1,2)**
Семестр **1,2,3,4(1,2,3,4)**
Форма обучения **очная (заочная)**

Рабочая программа производственной практики Б2.В.01(Н) Производственная практика ,научно-производственная разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования -магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

Ст. преподаватель  Т.Х .Карданов

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

протокол от 22 мая 2025г. № 10

Заведующий кафедрой, доцент  М.Х.Кодзокова


Одобрено методической комиссией факультета «Технология пищевых производств»

протокол от 23 мая 2025г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

Доцент  Т.Х.Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

22 мая 2025г.

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная

Тип практики – научно-производственная.

Способы проведения практики – стационарная; выездная.

Практика (научно-производственная) может проводиться на базе выпускающей кафедры и на профильных предприятиях региона различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключенных между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М.Кокова».

Форма проведения научно-производственной практики – 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 (научно-производственная).

Цель практики – является развитие способности и практических навыков самостоятельного осуществления научных исследований у магистрантов, связанных с решением сложных научных и научно-производственных задач по направлению подготовки в инновационных условиях.

Основными задачами научно-производственной практики **являются:**

- расширение и закрепление теоретических и практических знаний, полученных в процессе обучения;
- приобретение и совершенствование практических навыков, знаний, умений, компетенций по избранной программе;
- подготовку к будущей профессиональной деятельности.

Цель данного вида практики: овладение навыками проведения прикладных научных исследований в соответствии с профилем своей профессиональной деятельности, способствующих формированию профессиональных компетенций выпускника.

В процессе прохождения научно-исследовательской практики студенты приобретают навыки *самостоятельной* реализации теоретически освоенных знаний в условиях реального производства.

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
------------------	--------------------------	--	---------------------

ПК-1	ПК-1. Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	ИД-2 ^{ПК-1} Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	Знать: Методики использования практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья Уметь: Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья. Владеть: практическими навыками в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья.
------	---	---	--

3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная (научно-производственная) входит в Блок 2 «Практика», относится к части формируемой участниками образовательных отношений учебной подготовки обучающихся по направлению – 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность(профиль) - Технология продуктов из растительного сырья.

Для обучающихся очной и заочной формам обучения производственная (научно-производственная) проводится на 1,2 году обучения в 1,2,3,4 учебном семестрах.

4. Объем учебной практики

Объем и продолжительность производственной практики (научно-производственная) 15 зачетных единиц (540 академических часов, 10 недель).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание учебной практики

Содержание производственной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики происходит закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение практических навыков и компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

Вид работ и содержание учебной практики (учебная, технологическая), включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация	индивидуальные	сбор и анализ данных,		

		руководителя практики от университета	консультации с руководителем практики.	выполнение индивидуального задания	работа обучающегося	
1 семестр						
1. Подготовительный этап						
1.1	Инструктаж по технике безопасности	2	1		6	Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Установочная лекция Составление плана прохождения практики, определение форм проведения работы, объема поручений, получение общего и индивидуального задания на практику; постановка и формулировка задач практики	2	1		6	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Изучение технологий производства ППРС	2	2		6	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
2. Производственный этап						
2.1	Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования	2	1	2	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Первичная обработка сырья: Типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции.	2	1	2	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.3	Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства продукции	2	1	2	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3. Аналитический этап						
3.1	Изучение лабораторной документации	2	1	2	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Технохимический контроль производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	2	1		6	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.3	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала		1		6	Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						

4.1	Формулирование предложений и рекомендаций	2	1		6	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
4.2	Подготовка отчета по производственной практике Представление собранных материалов руководителю практики.	2	1		8	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого-108		20	12	8	68	
№ 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.	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания		
2 семестр						
1. Подготовительный этап						
1.1	Инструктаж по технике безопасности	2	1		6	Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Установочная лекция Составление плана прохождения практики, определение форм проведения работы, объема поручений, получение общего и индивидуального задания на практику; постановка и формулировка задач практики	2	1		6	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Изучение технологий производства ППРС	2	2		6	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
2. Производственный этап						
2.1	Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования	2	1	2	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Первичная обработка сырья: Типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции.	2	1	2	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.3	Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства продукции	2	1	2	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3. Аналитический этап						

3.1	Изучение лабораторной документации	2	1	2	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Технохимический контроль производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	2	1		6	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.3	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала		1		6	Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Формулирование предложений и рекомендаций	2	1		6	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
4.2	Подготовка отчета по производственной практике Представление собранных материалов руководителю практики.	2	1		8	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого-108		20	12	8	68	
№ 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.	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания		
3 семестр						
1. Подготовительный этап						
1.1	Инструктаж по технике безопасности	2	1		6	Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Установочная лекция Составление плана прохождения практики, определение форм проведения работы, объема поручений, получение общего и индивидуального задания на практику; постановка и формулировка задач практики	2	1		6	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Изучение технологий производства ППРС	2	2		6	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
2. Производственный этап						
2.1	Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования	2	1	2	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.

2. 2	Первичная обработка сырья: Типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции.	2	1	2	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2. 3	Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства продукции	2	1	2	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3. Аналитический этап						
3. 1	Изучение лабораторной документации	2	1	2	6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3. 2	Технохимический контроль производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	2	1		6	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3. 3	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала		1		6	Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4. 1	Формулирование предложений и рекомендаций	2	1		6	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
4. 2	Подготовка отчета по производственной практике Представление собранных материалов руководителю практики.	2	1		8	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого-108		20	12	8	68	
№ 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.	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания		
4 семестр						
1. Подготовительный этап						
1. 1	Инструктаж по технике безопасности	4			14	Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1. 2	Установочная лекция Составление плана прохождения практики, определение форм проведения работы, объема поручений, получение общего и индивидуального задания на практику; постановка и	4	2	2	14	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности

	формулировка задач практики					
1. 3	Изучение технологий производства ППРС	4	2	2	14	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
2. Производственный этап						
2. 1	Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования	4	2	2	14	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2. 2	Первичная обработка сырья: Типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции.	4	2	2	14	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2. 3	Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства продукции	4	2	2	14	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3. Аналитический этап						
3. 1	Изучение лабораторной документации	4	2	2	14	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3. 2	Технохимический контроль производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	4	2	2	14	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3. 3	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала		2	2	14	Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						14
4. 1	Формулирование предложений и рекомендаций	4	2	2	10	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
4. 2	Подготовка отчета по производственной практике Представление собранных материалов руководителю практики.	4	2	2	14	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого-216		40	20	20	136	
Всего-540		100	56	44	340	

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 практики обучающийся представляет на кафедру 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:

§ 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:

Выполнение индивидуального задания.

§ 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 сверху по правому краю.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам производственной практики: 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 направлена на формирование следующих компетенций:

ПК-1. Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения

В процессе освоения образовательной программы компетенции ПК-1, 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
ПК-1	Б2.В.01(Н) Производственная практика ,научно-производственная	4
	Б3.01Выполнение,Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

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

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

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
	ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет

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 технологической 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 технологической практики;

- 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
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-2пк-1 Использует практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспектив-	Знать: Методики использования практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных	Не знает методики использования практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	Частично знает Методики использования практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	Знает достаточно хорошо Методики использования практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	Знает на высоком уровне Методики использования практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья

[illegible]

	работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья.	сивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья.	ласти прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья.	ласти прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья.	ласти прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья.
--	---	---	--	--	--

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 (Зачтено)	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 (Зачтено)	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 (Зачтено)	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 (Не зачтено)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

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

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

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

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

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции (ИД-2_{ПК-1}) в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Перечень примерных индивидуальных заданий по учебной практике:

- I. Определение реологических характеристик хлебобулочных изделий на приборе «Структурометр»
2. Методы определения влажности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
3. Методы определения кислотности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
4. Методы определения массовой доли редуцирующих веществ
5. Методы определения плотности
6. Методы определения автолитической активности муки на приборе «Амилотест»
7. Методы определения намокаемости
8. Методы определения щелочности
9. Методы определения физико-химических показателей готовых изделий
10. Методы определения реологических свойств
- II. Методы определения органолептических свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
12. Методы исследований растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
13. Технологические схемы производства отдельных видов продуктов питания из растительного сырья
14. Нормативно-техническая документация в области пищевого производства.
15. Методы определения сухих веществ
16. Методы определения хлебопекарных свойств муки

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

Для оценивания знаний, полученных в результате прохождения производственной практики, в процессе защиты отчета обучающимся рекомендуются задать следующие общие вопросы по программе практики:

1. Приведите характеристику, специализацию и производственный профиль пищевого предприятия.
2. Охарактеризуйте материально-техническую базу, сырьевую зону и мощность предприятия.

3. Какой режим работы предприятия (сколько смен в сутки, месяц).
4. Приведите структуру организации предприятия, схему управления.
5. Охарактеризуйте ассортимент выпускаемой продукции.
6. Приведите характеристику производственных линий, опишите схемы производства основных наименований выпускаемой продукции.
7. Какова роль и значение лаборатории на предприятии?
8. Какие методы анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляются на предприятии?
9. Какие формы журналов представлены в лаборатории и на производственных участках предприятия?
10. Как производится контроль качества сырья и готовой продукции?
11. Какие мероприятия проводятся на предприятии по улучшению условий труда?
12. Как осуществляется доставка готовой продукции в торговые сети?
13. Мероприятия по сокращению брака на производстве и возврата готовой продукции с истекшим сроком хранения из торговых сетей?
14. Какова зона реализации продукции предприятия.
15. Какие виды упаковки используют на предприятии

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

Тестовые задания:

Вопрос № 1) Какая должна быть влажность муки?

- A) не более 15 %
 - B) не менее 30 %
 - C) не более 45 %
 - D) не более 50 %
 - E) не более 90 %
-

Вопрос № 2) Какое среднее содержание крахмала в муке

- A) 66-79 %
 - B) 10-12 %
 - C) 2-3 %
 - D) 90-100%
 - E) 8-10 %
-

Вопрос № 3 Какое оборудование используют для хранения муки

- A) силосы
 - B) резервуары
 - C) контейнеры
 - D) щеточные машины
 - E) танки
-

Вопрос №4) Назовите основную продукцию, вырабатываемую из зерна ржи...

- A) мука сеянная, обдирная, обойная
 - B) мука макаронная, сеянная, обойная
 - C) отруби, мука сеянная, макаронная мука
 - D) мука обойная, отруби, макаронная мука
 - E) мучка кормовая, отруби, макаронная мука
-

Вопрос № 5) Чем отличается макаронная мука от других видов муки

- A) высокой крупинчатостью и большим содержанием белка

- В) серым цветом и большим содержанием углеводов
 - С) низким содержанием золы и белка
 - Д) низким содержанием клейковины и серого цвета
 - Е) низкой стекловидностью и серым цветом
-

Вопрос № 6) Сколько содержится белка в макаронной муке

- А) 14-16 %
 - В) 40 %
 - С) 50 %
 - Д) 60 %
 - Е) 70 %
-

Вопрос № 7) Какой выход сырой клейковины в макаронной муке

- А) 30-32 %
 - В) 40 -45 %
 - С) 60-63 %
 - Д) 10-12 %
 - Е) 5-10 %
-

Вопрос № 8) Какие 2 способа хранения муки на предприятиях существует

- А) тарный и бестарный
 - В) простой и сложный
 - С) силосный и калибровочный
 - Д) градуированный и простой
 - Е) термолабильный и сложный
-

Вопрос № 9) Какой размер частиц у макаронной муки

- А) 250-350 мкм
 - В) 160-200 мкм
 - С) 100-200 мкм
 - Д) 90-100 мкм
 - Е) 40-60 мкм
-

Вопрос № 10) Какое количество влаги должно содержаться в готовых сухих макаронах

- А) 13-14 %
 - В) 20-22 %
 - С) 30-40 %
 - Д) 50-60
 - Е) 40-50
-

Вопрос № 11) При какой температуре хранят макаронные изделия

- А) 16-18°C, относитель-ная влажность воздуха не более 70 %
 - В) 30-32°C, относитель-ная влажность воздуха не более 70 %
 - С) 40-45 °С, относитель-ная влажность воздуха не более 70 %
 - Д) 50-55 °С, относитель-ная влажность воздуха не более 70 %
 - Е) 60-65 °С, относитель-ная влажность воздуха не более 70 %
-

Вопрос № 12) Какая кислотность должна быть в обычном макаронном тесте, ?Н

- А) 30
- В) 100
- С) 150
- Д) 200
- Е) 300

Вопрос № 13) Какая кислотность должна быть в макаронном тесте с томатами, ?Н

- A) 30
- B) 100
- C) 150
- D) 200
- E) 300

Вопрос № 14) Какая продолжительность замеса макаронного теста

- A) 8-20 мин
- B) 60-80 мин
- C) 90-100 мин
- D) 100-120 мин
- E) 120-130 мин

Вопрос № 15) Как осуществляют формование макаронных изделий

- A) прессованием
- B) измельче-нием
- C) растиранием
- D) дроблением
- E) шелушением

Вопрос № 16) Зольность ржаной муки составляет не более 0,75%- мука...

- A) обдирная
- B) крупчатка
- C) обойная
- D) полу крупка
- E) сеяная

Вопрос № 17) Какие продукты получают при дражном процессе:

- A) мука, крупки, дунсты
- B) мука обойная, крупчатка
- C) мука, манная крупа
- D) крупчатка, дунсты
- E) дунсты

Вопрос № 18) Мука пшеничная имеет белый цвет с желтым оттенком Состоит из центральной части эндосперма, частички муки, однородные по размеру, зольность не выше 0,75%

- A) высший сорт
- B) обойная
- C) полу крупка
- D) крупчатка
- E) первый сорт

Вопрос № 19) Клейковину теста образует

- A) глиадин, глютеин, аминокислоты
- B) глютеин, белки
- C) глиадин, аминокислоты
- D) белки, триптофан
- E) аминокислоты, белки

Вопрос № 20) На какие виды обработок подразделяются повторительные помолы

- А) на простые и сложные
- В) простые
- С) полные
- Д) неполные
- Е) сложные

Вопрос № 21) Что относится к анатомическим частям зерна

- А) ядро, оболочка
- В) эндосперм, зародыш, оболочка
- С) насекомые – вредители
- Д) вес, объем
- Е) корневая система

Вопрос № 22) Сырая клейковина содержит сухих веществ

- А) 30-35%
- В) 10-20%
- С) 5-10%
- Д) 60-70%
- Е) 20-30%

23. Булочные сдобные изделия содержат по ГОСТ сахар и жир

- А) в сумме сахара и жира-14%;
- Б) в сумме сахара и жира-10%
- В) в сумме сахара и жира-18%
- Г) в сумме сахара и жира-20%

Мелкоштучные булочные изделия масса по ГОСТ

- А) массой -200г
- Б) массой-200г и менее
- В) массой -230г
- Г) массой 800г

2. Показатели качества ржаной муки:

- А) зольность
- Б) содержание металломагнитной примеси
- В) число падения
- Г) количество и качество сырой клейковины

26. Показатели качества муки пшеничной муки:

- А) количество и качество сырой клейковины
- Б) белизна
- В) автолитическая активность
- Г) вкус

27. Процесс производства хлебобулочных изделий состоит из:

- А) приемки, хранения и подготовки сырья
- Б) приготовление теста
- В) формование тестовых заготовок
- Г) выпечка

28. На скорость спиртового брожения влияет:

- А) температура теста
- Б) кислая реакция среды (концентрация водородных ионов-рН)
- В) наличие и количество в тесте витаминов
- Г) влажность муки
- Д) минеральные и азотсодержащие соединения

29. Факторы, обуславливающие выход хлеба.

- А) влажность муки
- Б) хлебопекарные свойства муки

В) влажность теста

Г) кислотность муки

30. Технологическое значение силы муки:

А) обуславливает газоудерживающую способность теста

Б) определяет объем хлеба

В) определяет параметры теста

Г) определяет величину и структуру пористости мякиша

31. Газообразующая способность муки в основном обуславливается:

А) ее углеводно-амилазным комплексом

Б) белково-протеиназным комплексом

В) сахарообразующей способностью муки

Г) содержанием собственных сахаров

32. Пшеничная мука вырабатывается следующих сортов:

А) крупчатка

Б) высший сорт

В) первый сорт

Г) обдирная

33. Виды помолов пшеничной муки:

А) односортный

Б) двухсортный

В) трехсортный

Г) четырехсортный

Д) обойный

34. Химический состав муки изменяется в зависимости от:

А) химического состава зерна

Б) от сорта

В) выхода муки

Г) степени измельченности

35. Способы приготовления пшеничного теста:

А) 2-х фазный

Б) 3-х фазный

В) безопарный

Г) ускоренный.

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 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 (проектно-технологическая) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства.[Текст]: учебник / Под общей

редакцией Л.И.Пучковой. - СПб: Профессия, 2009. - 415 с., ил.

2. Корячкина С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учебное пособие для вузов/ С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 496с.

3. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства.[Текст]: учебное пособие / - СПб., ГИОРД, 2004. - 264 с.: ил.

4. Медведев, Г. М. Технология макаронного производства : учебник / Г. М. Медведев. - М. : КОЛОС, 2000. - 272 с. Текст :

5. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учебное пособие для вузов / Под ред. Л.П. Пащенко. - М. : КолосС, 2007. - 215 с. : Текст

Дополнительная литература

6.Пащенко, Л. П. Технологические расчеты при проектировании макаронных фабрик : учебное пособие / Л.П. Пащенко, Н.М. Дерканосова. - Воронеж : ВГТА, 1997. - 58 с. : Текст.

7.Хромееенко, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик : учебное пособие для вузов / В. М. Хромееенко. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 496 с. - Текст

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- **ЭБС «Издательства Лань»**

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

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

- **Сетевая электронная библиотека**

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

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

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

- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

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

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

- **Гарант**

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

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.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

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/
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm
Агроакадемсеть - базы данных РАСХН.	http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-po-spetzialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirnomaslichnye-kultury-01.php

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

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория 206 для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации	Оснащенность Учебная мебель: столы - 21, стулья-38, доска меловая, кафедра Справочные таблицы, плакаты, стенды. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP laser Jet Pro M 1132- 1 шт., мультимедийный проектор «Benq GP3 DLP 300Lm» – 1 шт., веб камера, динамик микрофон «Philips» - 1 шт., экран настенно - потолочный - 1 шт.,
2.	Практические занятия	Учебная аудитория 209 для проведения практических и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации	Оснащенность: Учебная мебель: столы - 22, скамьи - 22, доска меловая, кафедра, кафедра. Справочные таблицы, плакаты, стенды. Основное оборудование: специализированный стеллаж, стенды с монтажными чертежами, макеты оборудования, пресс макаронный «Итилица».
3.	Самостоятельная работа	Аудитория для самостоятельной работы студентов № 206, №211	Оснащенность: Компьютеры в комплекте Asus МФУ HP Lazer Jet Pro M 1132, проекторы View Sonic DLP View Sonic DLP 000 Lm 1080p и BenQ PV9730, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экраны настенно-потолочные, доски аудиторные, специализированная мебель, 15 компьютеров 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
(научно-производственная)**

Обучающегося _____
(ФИО)

Направление подготовки: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность: Технология продуктов из растительного сырья

Курс __ семестр __ форма обучения _____

Продолжительность (сроки) 2 недели (с _____ по _____)

Нальчик 20__

№ п/п	Дата Наименование работ	Месяц, число											
1.	Инструктаж по технике безопасности	+											
2.	Установочная лекция Составление плана прохождения практики, определение форм проведения работы, объема поручений, получение общего и индивидуального задания на практику; постановка и формулировка задач практики		+										
3.	Изучение технологий производства ППРС			+									
4.	Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования				+								
5.	Первичная обработка сырья: Типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции.												
6.	Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства продукции												
7.	Изучение лабораторной документации												
8	Технохимический контроль производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий												
9	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала												
10	Формулирование предложений и рекомендаций												
11	Подготовка отчета по производственной практике Представление собранных материалов руководителю практики.												
12	Защита отчета												

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.

**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»**

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(научно-производственная)**

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 – 201__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О.)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность Технология продуктов из растительного сырья, успешно прошел (ла) производственную практику (проектно-технологическая) в объеме 108/ 3 часов/з.ед. (2 недели) с «__» _____ 20__ года по «__» _____ 20__ года в организации _____

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

Наименование компетенций	порого- вый	сред- ний	высо- кий
ИД-2 _{ПК-1} ,			

Руководитель практики от университета _____ (Ф.И.О.)