

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

**Факультет Торгово-технологический
Кафедра Технологии продуктов из растительного сырья**

УТВЕРЖДАЮ

Декан ТТФ доцент Тлупов Т.Х.



«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.02 (Пд) ПРЕДДИПЛОМНАЯ В Т.Ч. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА

Направление подготовки – 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность (профиль) программы – «Технология продуктов из растительного сырья»

Квалификация выпускника – магистр

Курс обучения **2 (3)**

Семестр **4 (5)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Рабочая программа производственной практики **Б2.О.02(Пд) Преддипломная, в т.ч. научно - исследовательская** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1040 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

к.т.н., доцент

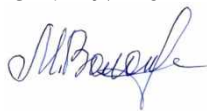


Л.З. Бориева

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

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

И.о. зав. кафедрой
к.с-х.н., доцент



М.Х. Кодзокова

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

К.б.н., доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная.

Тип практики – преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа.

Способы проведения практики – стационарная; выездная.

Преддипломная практика в т.ч. научно-исследовательская работа может проводиться на кафедрах и в лабораториях университета, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, либо на предприятиях занимающихся производственной деятельностью (хлебопекарные, макаронные и кондитерские предприятия), различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключенных между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М. Кокова».

Форма проведения преддипломной практики, в т.ч. научно-исследовательской работы – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения производственной практики.

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

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

2.1. Цели и задачи производственной практики, преддипломная, в т. числе научно-исследовательская работа

Цель практики – формирование у обучающихся системы компетенций, направленных на углубление и закрепление теоретических знаний, овладение умениями и навыками на завершающем этапе эксперимента по выбранной теме выпускной квалификационной работы, приобретение выпускниками профессионального опыта, проверка их готовности для самостоятельного выполнения комплексных задач профессиональной деятельности

Задачи практики

Задачами производственной преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы являются:

- углубление и закрепление теоретических знаний и умений, универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в области научно-исследовательской и проектно-технологической деятельности, полученных обучающимися в процессе обучения;
- проведение анализа данных литературы и информационных источников за последние пять лет по теме выпускной квалификационной работы в области технологии производства и контроля качества продуктов из растительного сырья;
- закрепление умений и навыков организации и проведения научного исследования, подготовки научных выступлений и публикаций;
- обработка результатов исследований с применением методов статистической обработки экспериментальных данных;
- разработка и обоснование предлагаемой безопасной и экономически эффективной технологии производства высококачественных продуктов питания из растительного сырья;
- разработка мероприятий по контролю качества продуктов питания из растительного сырья.

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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-2 _{УК-1} Умеет принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий	<p>Знать: Методику принятия конкретных решений для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий</p> <p>Уметь: реализовывать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий.</p> <p>Владеть: методами реализации решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий</p>
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	<p>ИД-2_{ОПК-4} – Использует методы моделирования продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ИД-3_{ОПК-4} - Использует методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Знать: методику проведения научно-производственных и лабораторных исследований, наблюдений и учетов;</p> <p>Уметь: обосновывать задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы в области производства продуктов питания из растительного сырья и контроля качества продукции;</p> <p>Владеть: навыками организации и проведения научных исследований с использованием современных методов анализа образцов;</p> <p>Знать: направления развития деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья, сущность инновационных технологий в области производства продуктов питания из растительного сырья, контроля качества, методы проектирования технологических процессов;</p> <p>Уметь: выделять актуальные проблемы, организовывать и проводить научные исследования с использованием современных методов анализа образцов сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Владеть: методами проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>
ОПК-5	Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	ИД-2 _{ОПК-5} - Использует информационные ресурсы, научную, опытно-экспериментальную и приборную базу для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ	<p>Знать: способы организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами</p> <p>Уметь: - организовывать и проводить научные исследования с использованием современных методов анализа образцов сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Владеть: способами организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами</p>

ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере технологий 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 производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	<p>Знать: способы организации и управления научно-исследовательскими производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья</p> <p>Уметь: использовать способы организации и управления научно-исследовательскими производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья</p> <p>Владеть: навыками организации и управления научно-исследовательскими производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья</p>
ПК-2	Способен научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач, оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	ИД-2 _{ПК-2} Умеет формулировать рабочую гипотезу, планировать и проводить эксперимент;	<p>Знать: способы научного обоснования и разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовки материалов и участия в публичных обсуждениях</p> <p>Уметь: научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач, оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях</p> <p>Владеть: навыками научного обоснования и разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовки материалов и участия в публичных обсуждениях</p>
ПК-3	Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-2 _{ПК-3} Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	<p>Знать: методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Уметь: использовать методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Владеть: навыками применения методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p>
ПК-4	Способен научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач, оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	ИД-2 _{ПК-4} Умеет	Знать: методику научного обоснования,

	обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	разрабатывать рецептуры и технологии продуктов питания из растительного сырья, осуществлять технологические расчеты, определять параметры технологических операций	разработки и создания новых рецептур и технологий продуктов питания из растительного сырья, методики технологических расчетов, определения параметров технологических операций. Уметь: научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач Владеть: навыками научного обоснования, разработки и создания новых рецептур и технологий продуктов питания из растительного сырья, методики технологических расчетов, определения параметров технологических операций.
ПК-5	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1 _{ПК-5} Управляет технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья ИД-2 _{ПК-5} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: методики управления технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками управления технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья Знать: способы и методы рационального использования основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья Уметь: использовать и методы рационального использования основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками рационального использования основных видов ресурсов при производстве продуктов питания из растительного сырья

3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (преддипломная, в т. числе научно-исследовательская работа) относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность «Технология продуктов из растительного сырья».

Для обучающихся очной формы обучения, производственная практика преддипломная, в т. числе научно-исследовательская работа, проводится на 2 курсе в 4 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения, производственная практика преддипломная, в т. числе научно-исследовательская работа, проводится на курсе в 5 учебном семестре.

4. Объем производственной практики

Объем и продолжительность производственной практики (преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа), 9 зачетных единиц (324 академических часа, 6 недель).

5.1. Структура и содержание производственной практики

Вид работ и содержание производственной практики (преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа), включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)

№ п/ п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самосто ятельная работа обучаю щегося	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		консул тация руково дителя практи ки от универ ситета	индивид уальные консульт ации с руковод ителем практик и от предпри ятия	сбор и анализ данных, выполне ние индивид уального задания		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	1	1	1	6	Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	1	1	1	2	Инструктаж по прохождению практики, устный опрос и зачет по технике безопасности
1.3	Ознакомление с заданием на практику, согласование календарного графика прохождения практики с руководителем от академии и предприятия/организации Постановка цели и задач перед обучающимися по практике, связанными с проведением научных исследований по теме выпускной квалификационной работы	2	2	6	10	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики. Устный опрос
2. Производственный этап						
2.1	Изучение технологических линий и ассортимента выпускаемой предприятием продукции	2	4	16	30	Устный опрос. Письменный отчет.
2.2	Знакомство с организацией рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии и участие в разработке мероприятий по повышению его эффективности	2	2	10	30	Устный опрос. Письменный отчет.
3. Аналитический этап						

3.1	Проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние пять лет, связанной с вопросами проектировании и реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства и контроля качества продуктов питания из растительного сырья	2	2	16	40	Устный опрос. Письменный отчет.
3.2	Составление схемы опыта, подбор методик и проведение исследований по индивидуальному графику при проведении опытов по технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Выработка модельных образцов продукции в соответствии со схемой проведения исследований	2	2	16	42	Устный опрос. Письменный отчет.
3.3	Систематизация, обработка и описание экспериментальных данных	1	1	10	30	Устный опрос. Письменный отчет.
4. Заключительный этап						
4.1	Подготовка отчета по практике	2	2	6	10	Устный опрос. Письменный отчет.
4.2	Представление написанного отчета и дневника на кафедру на проверку научному руководителю и защита его на комиссии	1	1	4	4	Устный опрос. Письменный отчет.
Итого - 324		16	18	86	204	

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, **преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа** практики 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 должен содержать:

- титульный лист;
- основные разделы отчета;
- список использованной литературы и источников;
- приложения.

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.

Основная часть включает в себя обзор отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы, связанной с вопросами проектирования и реализации технологий производства продуктов питания из растительного сырья; характеристику схемы опытов, условий и методик проведения исследований, измерений, анализов; результаты наблюдений, определений и анализов в соответствии с темой научно-исследовательской работы, их систематизация и описание; разработанную и экономически обоснованную технологию производства продуктов питания из растительного сырья, способствующую снижению потерь и улучшению качества продуктов питания, а также повышению эффективности целевого использования сырья растительного происхождения (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы).

В случае прохождения практики на предприятии по производству продуктов питания из растительного сырья, в основную часть отчета должны быть включены следующие вопросы, раскрывающие производственно-техническую и экономическую деятельность предприятия:

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

Объем до 10-15 страниц.

Основная часть отчета должна включать и итоги работы по **индивидуальному заданию**.

В течение прохождения практики обучающийся обязан вести дневник практики, который является частью отчета о практике и используется при его написании. Записи в дневнике должны быть ежедневными.

В дневнике необходимо кратко отразить виды работ, выполненные обучающимся на практике (сбор материала, проведения исследования и т.д.), а также встретившиеся в работе затруднения, их характер, какие меры были приняты для их устранения, отметить недостатки в теоретической подготовке.

Дневники периодически проверяются руководителем практики, в нем делаются отметки по его ведению, качеству выполняемой обучающимся работы.

В конце практики дневник должен быть подписан обучающимся и руководителем практики от Университета.

Дневник прикладывается к отчету по практике

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 основной части отчета. (1-2 листа);

Список использованной литературы

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

Приложения

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

Требования к оформлению отчета

Объем отчета (без приложений) должен составлять 15-20 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: 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, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа, направлена на формирование следующих компетенций:

УК-1 – Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

ОПК-4 – Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения

ОПК-5 – Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач;

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;

ПК-2 – Способен научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач, оформлять научно-техническую

документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать публичных обсуждениях;

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;

ПК-5 - Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов

В процессе освоения образовательной программы компетенции УК-1, ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; - ПК-4; ПК-5 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

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

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
УК-1	Б1. О.07 Стратегическое планирование и управление производством	2
	Б1. О.08 Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	2
	Б2.В.02(П)Производственная практика, организационно-управленческая	3
	Б2.О.02 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ОПК-4	Б1.О.04 Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания	1
	Б1. О.08 Научные основы моделирования и проектирования продуктов питания из растительного сырья	2
	Б2.О.02 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ОПК-5	Б1. О.02 Методология, организация и представление научного исследования	1
	Б2.О.02 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-1	Б2.В.02(П) Производственная практика, организационно - управленческая	3
	Б2.О.02 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-2	ФТД.02 Технология макаронных изделий быстрого приготовления	2
	Б2.О.02 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК - 3	Б1.О.03 Инновационные технологии производства напитков	1
	Б1.О.09 Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	3
	Б1.В.01 Технологии хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья	1
	Б1.В.03Проектирование технологических процессов пищевых производств	1

	Б1.В.04 Современные технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	1
	Б1.В.05 Тара и упаковка продуктов питания из растительного сырья	2
	Б1.В.06 Холодильная технология продуктов питания	2
	Б1.В.07Высокотехнологичное оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	3
	Б1.В.08 Современные методы оценки свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	3
	Б1.В.09 Современные технологии консервирования продуктов питания из растительного сырья	3
	Б1.В.10 Современная технология продуктов детского питания	3
	Б1.В.ДВ.02.01 Сенсорный анализ продуктов питания из растительного сырья	2
	Б1.В.ДВ.02.02Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов питания из растительного сырья	2
	Б1.В.ДВ.03.01Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из растительного сырья	3
	Б1.В.ДВ.03.02 Рациональное использование вторичных сырьевых ресурсов в технологиях продуктов питания из растительного сырья	3
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	3
	Б2.О.02 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК – 4	Б1.О.03 Инновационные технологии производства напитков	1
	Б1.О.05Технология национальных продуктов питания	
	Б1.О.09 Инновационные технологии продуктов питания из растительного сырья	3
	Б1.В.01 Технологии хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного сырья	1
	Б1.В.03 Проектирование технологических процессов пищевых производств	1
	Б1.В.04 Современные технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	1
	Б1.В.09 Современные технологии консервирования продуктов питания из растительного сырья	3
	Б1.В.10 Современная технология продуктов детского питания	3
	Б1.В.ДВ.01.01 Функциональные пищевые ингредиенты и добавки	1
	Б1.В.ДВ.01.02Технология сушки продуктов питания из растительного сырья	1
	Б2.О.02 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК – 5	Б1.В.ДВ.03.01 Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из растительного сырья	3
	Б1.В.ДВ.03.02 Рациональное использование вторичных сырьевых ресурсов в технологиях продуктов питания из растительного сырья	3
	Б2.В.02(П) Производственная практика, организационно - управленческая	3
	Б2.О.02 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	4
	Б3.01 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	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.	УК-1 - Способен осуществлять критический анализ проблемных	Подготовительный этап. Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест,

	ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Аналитический этап Заключительный этап	Промежуточный контроль: отчет
2.	ОПК-4 - Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	Подготовительный этап. Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
3.	ОПК-5 - Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
4.	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
5.	ПК-2- Способен научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач, оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать публичных обсуждениях	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
6.	ПК-3 - Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
7.	ПК-4 -Способен научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет
8.	ПК-5- Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический 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-2 _{УК-1} Умеет принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий (4 этап)	Знать: Методику принятия конкретных решений для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий	Не знает методику принятия конкретных решений для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий	Частично знает методику принятия конкретных решений для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий	Знает достаточно хорошо методику принятия конкретных решений для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий	Знает на высоком уровне методику принятия конкретных решений для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий
	Уметь: реализовывать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий.	Не обладает умениями реализовывать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий	Частично обладает умениями реализовывать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий	Умеет фрагментарно применять реализовывать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий	Умеет достаточно хорошо реализовывать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий
	Владеть: методами реализации решения для повышения эффективности процедур анализа	Не владеет навыками реализации решения для повышения эффективности процедур анализа проблем,	Не в полной мере владеет навыками реализации решения для повышения эффективности процедур	Владеет на достаточном уровне навыками реализации решения для повышения эффективности процедур	Владеет на высоком уровне навыками реализации решения для повышения эффективности процедур

	проблем, принятия решений и разработки стратегий	принятия решений и разработки стратегий	анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий	анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий	анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий
ИД-2 _{ОПК-4} – Использует методы моделирования продуктов питания из растительного сырья; (4 этап)	Знать: методику проведения научно-производственных и лабораторных исследований, наблюдений и учетов;	Не знает методику проведения научно-производственных и лабораторных исследований, наблюдений и учетов;	Частично знает методику проведения научно-производственных и лабораторных исследований, наблюдений и учетов;	Знает достаточно хорошо методику проведения научно-производственных и лабораторных исследований, наблюдений и учетов;	Знает на высоком уровне методику проведения научно-производственных и лабораторных исследований, наблюдений и учетов;
	Уметь: обосновывать задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы в области производства продуктов питания из растительного сырья и контроля качества продукции	Не обладает умениями обосновывать задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы в области производства продуктов питания из растительного сырья и контроля качества продукции	Частично обладает умениями обосновывать задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы в области производства продуктов питания из растительного сырья и контроля качества продукции	Умеет фрагментарно обосновывать задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы в области производства продуктов питания из растительного сырья и контроля качества продукции.	Умеет на должном уровне обосновывать задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы в области производства продуктов питания из растительного сырья и контроля качества продукции.
	Владеть: навыками организации и проведения научных исследований с использованием современных методов анализа образцов;	Не владеет навыками организации и проведения научных исследований с использованием современных методов анализа образцов;	Не в полной мере владеет навыками организации и проведения научных исследований с использованием современных методов анализа образцов;	Владеет на достаточном уровне навыками организации и проведения научных исследований с использованием современных методов анализа образцов;	Владеет на высоком уровне навыками организации и проведения научных исследований с использованием современных методов анализа образцов;
ИД-3 _{ОПК-4} - Использует методы проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	Знать: направления развития деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья, сущность инновационных технологий	Не знает направления развития деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья, сущность инновационных технологий в	Частично знает направления развития деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья, сущность инновационных технологий в	Знает достаточно хорошо направления развития деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья, сущность инновационных технологий	Знает на высоком уровне направления развития деятельности при производстве продуктов питания из растительного сырья, сущность инновационных технологий

(4 этап)	х технологий в области производства продуктов питания из растительного сырья, контроля качества, методы проектирования технологических процессов;	области производства продуктов питания из растительного сырья, контроля качества, методы проектирования технологических процессов;	области производства продуктов питания из растительного сырья, контроля качества, методы проектирования технологических процессов;	технологий в области производства продуктов питания из растительного сырья, контроля качества, методы проектирования технологических процессов;	технологий в области производства продуктов питания из растительного сырья, контроля качества, методы проектирования технологических процессов;
	Уметь: выделять актуальные проблемы, организовывать и проводить научные исследования с использованием современных методов анализа образцов сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья;	Не обладает умениями выделять актуальные проблемы, организовывать и проводить научные исследования с использованием современных методов анализа образцов сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья	Частично обладает умениями выделять актуальные проблемы, организовывать и проводить научные исследования с использованием современных методов анализа образцов сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья	Умеет фрагментарно применять выделять актуальные проблемы, организовывать и проводить научные исследования с использованием современных методов анализа образцов сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья	Умеет применять выделять актуальные проблемы, организовывать и проводить научные исследования с использованием современных методов анализа образцов сырья и готовых продуктов питания из растительного сырья
	Владеть: методами проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Не владеет навыками проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Не в полной мере владеет навыками проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Владеет на достаточном уровне навыками проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Владеет на высоком уровне навыками проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ИД-2 _{ОПК-5} - Использует информационные ресурсы, научную, опытно-экспериментальную и приборную базу для проведения научно-исследовательских и научно-производственных работ (4 этап)	Знать: способы организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Не знает способы организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Частично знает способы организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Знает достаточно хорошо способы организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами	Знает на высоком уровне способы организации научно-исследовательской работы в соответствии с технологическими задачами
	Уметь: организовывать и проводить научные исследования с использованием современных	Не обладает умениями организовывать и проводить научные исследования с использованием современных	Частично обладает умениями организовывать и проводить научные исследования с использованием	Умеет организовывать и проводить научные исследования с использованием современных методов анализа	Умеет на достаточном уровне организовывать и проводить научные исследования с использованием

[illegible]

	прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья
	Владеть: навыками организации и управления научно-исследовательскими производственными технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	Не владеет навыками организации и управления научно-исследовательскими производственными технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	Не в полной мере владеет навыками организации и управления научно-исследовательскими производственными технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	Владеет на достаточном уровне навыками организации и управления научно-исследовательскими производственными технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	Владеет на высоком уровне навыками организации и управления научно-исследовательскими производственными технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья
ИД-2 пк-2 Умеет формулировать рабочую гипотезу, планировать и проводить эксперимент; (4 этап)	Знать: способы научного обоснования и разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовки материалов и участия в публичных обсуждениях	Не знает способы научного обоснования и разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовки материалов и участия в публичных обсуждениях	Частично знает способы научного обоснования и разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовки материалов и участия в публичных обсуждениях	Знает достаточно хорошо способы научного обоснования и разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовки материалов и участия в публичных обсуждениях	Знает на высоком уровне способы научного обоснования и разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовки материалов и участия в публичных обсуждениях
	Уметь: научно обосновывать	Не обладает умениями	Частично обладает	Умеет фрагментарно	Умеет на достаточно

	разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач, оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач, оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	умениями научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач, оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач, оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях	хорошем уровне научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач, оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, подготавливать материалы и участвовать в публичных обсуждениях
	Владеть: навыками научного обоснования и разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовки материалов и участия в публичных обсуждениях	Не владеет навыками научного обоснования и разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовки материалов и участия в публичных обсуждениях	Не в полной мере владеет навыками научного обоснования и разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовки материалов и участия в публичных обсуждениях	Владеет на достаточном уровне навыками научного обоснования и разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовки материалов и участия в публичных обсуждениях	Владеет на высоком уровне навыками научного обоснования и разработки и создания новых продуктов питания для решения научных и практических задач, оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, подготовки материалов и участия в публичных обсуждениях
ИД-2 _{ПК-3} Применяет методики расчета технико-экономическо й эффективности и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	Знать: методики расчета технико-экономическо й эффективности и производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологическ	Не знает методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизирован ных технологических линиях при выборе оптимальных	Частично знает методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизирован ных технологических линиях при выборе оптимальных	Знает достаточно хорошо методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизирован ных технологических линиях при выборе	Знает на высоком уровне методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизирован ных технологических линиях при выборе

[illegible]

определять параметры технологических операций (4 этап)	сырья, методики технологическ их расчетов, определения параметров технологическ их операций.	технологических расчетов, распределения параметров технологических операций.	технологических расчетов, распределения параметров технологических операций.	сырья, методики технологических расчетов, определения параметров технологических операций.	сырья, методики технологических расчетов, определения параметров технологических операций.
	Уметь: научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	Не обладает умениями научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	Частично обладает умениями научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	Умеет фрагментарно научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач	Умеет научно обосновывать разработку и создавать новые продукты питания для решения научных и практических задач
	Владеть: навыками научного обоснования, разработки и создания новых рецептур и технологий продуктов питания из растительного сырья, методики технологическ их расчетов, определения параметров технологическ их операций.	Не владеет навыками научного обоснования, разработки и создания новых рецептур и технологий продуктов питания из растительного сырья, методики технологических расчетов, определения параметров технологических операций	Не в полной мере владеет навыками научного обоснования, разработки и создания новых рецептур и технологий продуктов питания из растительного сырья, методики технологических расчетов, определения параметров технологических операций	Владеет на достаточном уровне навыками научного обоснования, разработки и создания новых рецептур и технологий продуктов питания из растительного сырья, методики технологических расчетов, определения параметров технологических операций	Владеет на высоком уровне навыками научного обоснования, разработки и создания новых рецептур и технологий продуктов питания из растительного сырья, методики технологических расчетов, определения параметров технологических операций
ИД-1 _{ПК-5} Управляет технологическ им процессом производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: методики управления технологическ им процессом производства продуктов питания из растительного сырья	Не знает методики управления технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья	Частично знает методики управления технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья	Знает достаточно хорошо методики управления технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья	Знает на высоком уровне методики управления технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья
(4 этап)	Уметь: организовать технологическ ий процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Не обладает умениями организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Частично обладает умениями организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Умеет фрагментарно организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	Умеет организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья

[illegible]

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.
	Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу производственной практики (преддипломная, в том числе, научно – исследовательская работа), 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 компетенций ИД-2_{ук-1}, ИД-2_{опк-4}, ИД-3_{опк-4}, ИД-2_{опк-5}, ИД-2_{пк-1}, ИД-2_{пк-2}, ИД-2_{пк-3}, ИД-2_{пк-4}, ИД-1_{пк-5}, ИД-2_{пк-5} в процессе освоения ОПОП

7.4.1. Перечень примерных индивидуальных заданий по производственной практике (преддипломная, в том числе, научно-исследовательская работа):

Научно-исследовательская деятельность (выполнение задания, полученного на производственную преддипломную практику, по проведению научных исследований по теме выпускной квалификационной работы в условиях кафедры, научной лаборатории (отдела) или базового предприятия):

1) обоснование актуальности исследуемой темы выпускной квалификационной работы; формулирование цели и задач проводимого научного исследования и (или) разработки, практической значимости и новизны исследования; определение личного участия обучающегося в завершении проведения научных исследований по теме выпускной квалификационной работы;

2) проведение обзора отечественной и зарубежной литературы, электронных информационных ресурсов по теме выпускной квалификационной работы за последние три года, связанной с вопросами проектирования и реализации экономически эффективных технологий производства продуктов питания из растительного сырья и контроля качества продукта на этапах его производства;

3) характеристика схемы опытов и методик проведения наблюдений, измерений, анализов в соответствии с темой работы в области производства продуктов питания из растительного сырья и контроля его качества;

4) результаты и анализ полученных результатов исследований, аргументация собственных выводов и предложений по теме выпускной квалификационной работы в области производства продуктов питания из растительного сырья.

Технологическая деятельность и организационно – управленческая деятельность

В период прохождения преддипломной практики обучающиеся изучают и проводят:

1) Разработку и экономическое обоснование предлагаемой технологии производства продукта питания из растительного сырья;

2) Разработку мероприятий по снижению потерь и улучшению качества продукта питания из растительного сырья, а также повышению эффективности целевого использования сырья растительного происхождения, повышению эффективности производства на предприятии или научном учреждении (в соответствии с темой выпускной квалификационной работы)

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. Чем вызвана актуальность выбора темы и проведения исследований?

2. Кто из ученых страны проводил исследования по выбранной проблеме, какие результаты исследований получены и в каких изданиях они опубликованы?
3. Назовите ученых вашего вуза, которые занимаются научной работой по указанной проблеме и имеют публикации в открытой печати?
4. Сформулируйте цель и задачи выполнения научно-исследовательской работы по рассматриваемой теме?
5. Какие факторы и аргументы были приняты во внимание при составлении схемы проведения исследований?
6. Укажите методы испытаний и методики проведения исследований при выполнении работы?
7. В чем смысл проведенных исследований и какие основные результаты получены?
8. Назовите основные выводы и предложения, сделанные по результатам проведенных исследований?
9. На каких предприятиях могут быть апробированы и внедрены результаты проведенных исследований?
10. На каких научных конференциях были апробированы результаты исследований, сделанные по работе выводы и предлагаемые рекомендации производству?
11. На основании проведенных исследований охарактеризуйте разработанную и предлагаемую технологию производства безопасных высококачественных продуктов из растительного сырья?
12. Назовите основные выводы и рекомендации производству, сделанные по итогам проведенных исследований и разработок?

Технологическая деятельность и организационно – управленческая деятельность(при прохождении практики на производстве)

1. Назовите направление деятельности вашего перерабатывающего предприятия?
2. Назовите примерные объемы производства основных видов продукции вашего перерабатывающего предприятия?
3. Каковы перспективы расширения объемов производства продукции на предприятии?
4. В соответствии с требованиями какого нормативного документа осуществляется выработка данной продукции на предприятии?
5. Назовите основные компоненты рецептуры выбранного вами вида продукции?
6. Укажите порядок закладки сырья для составления смеси полуфабриката на применяемом оборудовании?
7. Назовите основные режимы тепловой обработки продукции?
8. Укажите требования к качеству сырья для производства продукции?
9. Приведите схему технологического процесса производства продукции на предприятии?
10. Укажите параметры настройки и регулировки основного технологического оборудования, применяемого на предприятии?
11. Укажите требования к качеству готовой продукции, выпускаемой на предприятии?
12. Назовите основные причины появления бракованной продукции на предприятии?
13. Сформулируйте методы безопасной работы при реализации предлагаемой технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции?
14. Назовите основные выводы и предложения, сделанные по результатам производственной практики?
15. Выскажите ваше мнение об организации и условиях работы на данном перерабатывающем предприятии?

7.4.3. Перечень примерных тестов выносимых на промежуточную аттестацию по производственной практике преддипломная, в том числе, научно – исследовательская работа

1.Требованием к выбору студентом темы курсовой или выпускной квалификационной работы не является:

- актуальность
- простота
- теоретическая значимость
- практическая значимость
- соответствие профилю специальности и дальнейшей деятельности
- неопровержимость

2. Выбор темы исследования определяется...

- актуальностью
- отражением темы в литературе
- интересами исследователя

3. Формулировка цели исследования предполагает ответ на вопрос...

- что исследуется?
- для чего исследуется?
- кем исследуется?

4. Задачи представляют собой этапы работы...

- по достижению поставленной цели
- дополняющие цель
- для дальнейших изысканий

5.Как соотносятся объект и предмет исследования:

- не связаны друг с другом
- объект содержит в себе предмет исследования
- объект входит в состав предмета исследования

6.Часть объекта, непосредственно изучаемая в исследовании – это...

- предмет исследования
- актуальность исследования
- цель исследования
- задачи исследования
- научный аппарат исследования

7.Дословное воспроизведение в рабочем журнале наиболее важных мест изучаемого произведения, характерных фактов – это...

- реферат
- тезисы
- выписка
- аннотация
- план

8.Краткая характеристика работы, отвечающая на вопросы, о чем говорится в работе – это...

- введение
- аннотация
- содержание

– заключение

9. Запись, являющаяся краткой оценкой прочитанного произведения, сосредотачивающая внимание на основных результатах исследования – это...

– план

– выписка

– тезисы

– аннотация

– резюме

10. В содержании работы указываются...

– названия всех заголовков, имеющих в работе, с указанием страницы, с которой они начинаются

– названия всех заголовков, имеющих в работе, с указанием интервала страниц от и до

– названия заголовков только разделов с указанием интервала страниц от и до

11. Выводы содержат...

– только конечные результаты без доказательств

– результаты с обоснованием и аргументацией

– кратко повторяют весь ход работы

.....

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 4)**).

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 (преддипломная, в том числе технологическая) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

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

Основная литература:

1. Романюк, Т. И. Методы исследования сырья и продуктов растительного происхождения (теория и практика): учебное пособие / Т. И. Романюк, А. Е. Чусова, И. В. Новикова. — Воронеж: ВГУИТ, 2014. — 160 с. — ISBN 978-5-00032-075-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71662> (дата обращения: 30.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Методология научного исследования: учебник / Н. А. Слесаренко, Е. Н. Борхунова, С. М. Борунова [и др.]; под редакцией Н. А. Слесаренко. — 2-е изд., стер. — Санкт-

Петербург: Лань, 2018. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-2183-1. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103146> (дата обращения: 30.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Решетник, Е. И. Методология проектирования продуктов питания с требуемым комплексом показателей пищевой ценности: монография / Е. И. Решетник. — Благовещенск: ДальГАУ, 2016. — 197 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137716> (дата обращения: 30.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Просеков, А. Ю. Современные методы исследования сырья и биотехнологической продукции: учебное пособие / А. Ю. Просеков, О. О. Бабич, С. А. Сухих. — Кемерово: КеМГУ, 2012. — 115 с. — ISBN 978-5-89289-724-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4679> (дата обращения: 30.03.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей

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>
- ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО
ООО «Электронное издательство Юрайт»
Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год
<https://urait.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>
- 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/
Хлебопечение России	https://roshleb.com/
Техника и технология пищевых производств	https://elibrary.ru/
Пищевая промышленность	http://www.foodprom.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№ 206) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
2.	Практика	Аудитория (№ 212) для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Оборудование необходимое для проведения практики (лабораторное оборудования для выполнения экспериментальной части выпускной квалификационной работы, компьютер с выходом в сеть Интернет))
4.	Самостоятельная работа	Аудитория для самостоятельной работы студентов № 206, №211. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Специализированная мебель, компьютер.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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

Факультет торгово-технологический
Кафедра «Технология продуктов из растительного сырья»

Рабочий график (план) прохождения производственной практики
(преддипломная, в том числе, научно- исследовательская работа)

Обучающегося _____
(ФИО)

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность: «Технология продуктов из растительного сырья»

Курс __ семестр __ форма обучения _____

Продолжительность (сроки) недели (с _____ по _____)

Нальчик 20__

№ п/п	Дата Наименование работ	Месяц, число											
1.	Установочная лекция	+											
2.	Инструктаж по технике безопасности		+										
3.	Ознакомление с заданием на практику, согласование календарного графика прохождения практики с руководителем от академии и предприятия/организации Постановка цели и задач перед обучающимися по практике, связанными с проведением научных исследований по теме выпускной квалификационной работы			+	+	+	+						
4.				+	+	+						
5.												
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

[illegible]

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
(преддипломная, в том числе, научно- исследовательская работа)

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.

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 (преддипломная, в том числе, научно- исследовательская работа) в объеме 324 / 9 часов/з.ед. (6 недель) 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-2 _{УК-1}			
ИД-2 _{ОПК-4}			
ИД-3 _{ОПК-4}			
ИД-2 _{ОПК-5}			
ИД-2 _{ПК-1}			
ИД-2 _{ПК-2}			
ИД-2 _{ПК-3}			
ИД-2 _{ПК-4}			
ИД-1 _{ПК-5}			
ИД-2 _{ПК-5}			

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

