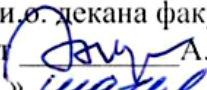



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет «Технология пищевых производств»
Кафедра «Технология продуктов из растительного сырья»**

«УТВЕРЖДАЮ»
и.о. декана факультета ТПП
доцент  А.М. Мукожев
« 13 »  2016 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Б2.П.5 ПРЕДДИПЛОМНОЙ**

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

Квалификация – **магистр**

Программа подготовки – **академическая магистратура**

Курс обучения **2**


Семестр **4**

Форма обучения **очная**

Рабочая программа производственной практики Б2.П.5 преддипломной составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры), утвержденного 20 ноября 2014 года № 1481 и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению, утвержденного ректором университета «03» июня 2016 г., протокол Ученого совета от «31» мая 2016 г. № 9

Составители рабочей программы:

к.с.-х.н., доцент  Ж.М. Кунашева

к.т.н., доцент  Л.З. Бориева

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

Протокол № от «09» мая 2016 г

Заведующий кафедрой к.т.н., доцент _____ Л.З. Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Технология пищевых производств»

Протокол № 13 от «10» мая 2016 г

Председатель МК факультета «Технология пищевых производств»

к.с.-х.н., доцент  Ж.М. Кунашева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова «08» мая 2016 г

1. Виды, способы и формы проведения практики

Вид практики - производственная. Способ проведения практики: стационарная. Производственная практика может проводиться на выпускающей кафедре технологии продуктов из растительного сырья, в научных подразделениях вуза, научно-исследовательских организациях и учреждениях на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

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

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

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

2.1. Цели и задачи преддипломной практики

Преддипломная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Цель преддипломной практики – завершение исследований, написание и подготовка к защите магистерской диссертации.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- проведение НИР в рамках подготовки магистерской диссертации;
- анализ, обсуждение и обобщение экспериментальных данных, формулирование на их основе выводов и рекомендаций производству;
- работа с научной литературой;
- написание статей по теме диссертации, выступление на научных конференциях;
- написание разделов магистерской диссертации;
- подготовка демонстрационного материала (чертежей, схем, макетов, опытных образцов, презентационного материала и др.).
- подготовка к защите магистерской диссертации.

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

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-1	Готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Знать: принципы речевой коммуникации в профессиональной сфере. Уметь: осуществлять устную и письменную коммуникацию в профессиональной среде. Владеть навыками грамотного устного и письменного изложения на русском и иностранном языках.
ПК-10	Способностью	Знать: Источники научно-

	разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы	исследовательской информации по тематике исследований. Уметь: Осуществлять сбор научно-технической информации, ее анализ, обобщение, интерпретацию. Владеть: навыками написания обзоров литературы, аналитических отчетов.
--	---	--

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Преддипломная практика входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Для студентов очной формы обучения преддипломная практика проводится в 4 учебном семестре.

Для прохождения данной практики требуются компетенции, полученные ранее при изучении таких дисциплин, как «Современные методы исследования свойств сырья и продуктов растительного происхождения», «Технология продуктов питания с длительными сроками хранения», «Новые виды растительного сырья в технологии продуктов питания», «Основы научных исследований, организация и планирование эксперимента» Блока 1.

Полученные в ходе практики результаты могут быть использованы при подготовке курсовых работ (проектов) и выпускной квалификационной работы.

Руководство практикой осуществляет руководитель практики от Университета из числа профессорско-преподавательского состава кафедры «Технология продуктов из растительного сырья» по согласованию с руководителем соответствующей ОПОП ВО магистратуры, и руководитель практики из числа специалистов профильной организации.

Для прохождения практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности обучающиеся направляются в профильные организации, деятельность которых соответствует области профессиональной деятельности в соответствии с ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

В качестве баз практик могут выступать научно-исследовательские и другие подразделения Университета, осуществляющие деятельность, соответствующую области профессиональной подготовки магистров, и имеющие лабораторную или опытно-производственную базу, а также сторонние предприятия и организации пищевой и перерабатывающей промышленности, расположенные на территории РФ, желателен в КБР, независимо от организационно-правовой формы.

Область профессиональной деятельности обучающихся включает:

- разработку идеологии, определение и реализация основных направлений научно-технического прогресса в отрасли;
- создание и реализация технологий новых пищевых продуктов в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;
- разработку нормативно-технической документации;
- организацию входного контроля качества сырья растительного и животного происхождения, технологических добавок и улучшителей; производственный контроль качества сырья, полуфабрикатов и параметров технологического процесса производства;
- управление качеством готовой продукции;

- контроль над соблюдением экологической чистоты технологических процессов;
- подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений;
- обучение и повышение квалификации специалистов, работающих на производстве.

Выбор места практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности и содержания работ определяется необходимостью ознакомления обучающегося с деятельностью предприятий, организаций и образовательных учреждений, осуществляющих работы и проводящих исследования по направлению избранной направленности ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

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

4. Объем практики

Объем и продолжительность преддипломной практики 6 зачетных единиц (216 часов, 4 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание преддипломной практики

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

- работает в лаборатории предприятия;
- выполняет научно-исследовательскую работу в рамках написания магистерской диссертации,
- совместно с руководителями практики от Университета и от предприятия студент конкретизирует объекты и субъекты исследований;
- разрабатывает программу исследований;
- используя материально-технический потенциал предприятия, выполняет экспериментальную часть работы;
- оформляет документы по практике, завершает написание отчета.

Вид работ и содержание производственной практики, включая (в часах самостоятельную работу студентов и трудоемкость)

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Индивидуальные консультации руководителей практики		Мероприятия по сбору, обработке и систематизации фактического и литературного материала, выполнение индивидуального задания	Самостоятельная работа обучающегося	Формы текущего контроля
		Вводный инструктаж по технике безопасности, информационная лекция или консультация руководителя практики от	Инструктаж по технике безопасности, индивидуальные консультации с руководителем практики от предприятия			

		университет а				
1.Подготовительный этап						
1. 1	Инструктаж по технике безопасности.	2	2			Инструктаж по прохождению практики и зачет технике безопасности и
1. 2	Разбор основных задач преддипломной практики.			2		Проверка выполнения этапа. Изучение содержания практики.
1. 3	Изучение литературных данных по проблеме выбранной тематики практики.			2	20	Проверка выполнения этапа.
1. 3	Общее знакомство с местом прохождения практики.	2	2	6		Проверка посещаемости и этапа выполнения.
2. Практический этап						
3. 1	Проведение НИР в рамках подготовки магистерской диссертации, написание разделов магистерской диссертации,	4	2	12	25	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении данного этапа практики.

3.2	Анализ, обсуждение и обобщение экспериментальных данных, формулирование на их основе выводов и рекомендаций производству.	4	2	12	25	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении данного этапа практики.
3.3	Работа с научной литературой, написание статей по теме диссертации, выступление на научных конференциях.	2	2	6	10	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении данного этапа практики.
3.4	Подготовка демонстрационного материала (чертежей, схем, макетов, опытных образцов, презентационного материала и др.).	2	2	10	20	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении данного этапа практики.
3.5	Подготовка к защите отчета по преддипломной практике.	2	2	12	20	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний,

						умений и навыков, полученных при прохождении данного этапа практики.
3.Заключительный этап						
	3.1Подготовка к защите магистерской диссертации.					
Итого-216		18	14	64	120	

6. Форма отчетности по практике

По итогам преддипломной практики обучающийся представляет на кафедру «Технология продуктов из растительного сырья» дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от базы практики и заверенный печатью.

По окончании преддипломной практики обучающийся представляет на кафедру «Технология продуктов из растительного сырья» также письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Оформляется отчет согласно требованиям документа «Стандарт предприятия».

Отчет по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности должен иметь следующую структуру:

Титульный лист – является первой страницей отчета о прохождении научно-исследовательской практики;

- содержание;
- основная часть (анализ выполненной работы);
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (по необходимости).

Основная часть работы должна быть структурирована на 2 раздела:

РАЗДЕЛ 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

В этом разделе необходимо рассмотреть общую характеристику базы практики, а именно:

- организационно-правовая форма;
- цель деятельности;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- объем производства;
- аппаратно - технологическая схема производства продукции;
- контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии;
- прием, подготовка сырья к переработке;
- основные стадии технологического процесса;
- хранение и отправка в торговую сеть;
- расчет основных технико-экономических показателей предприятия.

РАЗДЕЛ 2. ТЕМА ИНДИВИДУАЛЬНОГО ЗАДАНИЯ

Тематики индивидуальных заданий:

Тема 1.Разработка рецептуры и безотходных технологий производства хлебобулочных изделий.

Тема 2.Разработка рецептуры и безотходных технологий производства макаронных изделий.

Тема 3.Разработка рецептуры и безотходных технологий производства сахаристых кондитерских изделий.

Тема 4.Разработка рецептуры и безотходных технологии производства мучных кондитерских изделий.

Тема 5.Разработка рецептуры и технологии производства мучных кондитерских изделий для детского и диетического питания.

Тема 6.Разработка рецептуры и технологии производства хлебобулочных изделий для детского и диетического питания.

Тема 7.Разработка рецептуры и технологии производства макаронных изделий для детского и диетического питания.

Тема 8.Разработка рецептуры и технологии производства сахаристых кондитерских изделий для детского и диетического питания.

Тема 9.Пути повышения питательной ценности хлебобулочных изделий.

Тема 10.Оптимизация технологических режимов производства кондитерских изделий.

Тема 11.Оптимизация технологических режимов производства макаронных изделий.

Тема 12.Разработка рецептур хлебобулочных изделий функционального назначения.

Тема 13.Использование нетрадиционных видов сырья при производстве продуктов питания из растительного сырья.

14.Экологические технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

15.Оптимизация основных режимов производства хлебобулочных изделий в условиях малых предприятий.

В *заключении* логически последовательно излагаются основные выводы, к которым пришел автор в ходе исследования, выявляются положительные и отрицательные моменты деятельности предприятия.

Список литературы должен содержать перечень литературных источников, использованных при выполнении работы.

В *приложении* должны быть представлена документация, послужившая информационной базой для выполнения работы.

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

Объем отчета не должен превышать 20-25 страниц печатного текста, формат А4, шрифт 14, Times New Roman, интервал 1,5. Отчет брошюруется в папку.

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

По окончании практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности отчет о проделанной работе, являющийся результатом прохождения данной практики обучающегося подлежит защите на заседании комиссии, созданной по распоряжению декана Факультета Технология пищевых производств.

Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии с презентацией основных положений отчета о практике.

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

7.Фонд оценочных средств для поведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

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

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности направлена на формирование следующих компетенций:

ОПК-1- Готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности;

ПК-10- Способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы.

В процессе освоения образовательной программы компетенции ОПК-1, ПК-10, также формируются при изучении дисциплин и прохождения других видов практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продуктов из растительного сырья»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ОПК-1	Б1.Б.1 Философские вопросы естественных и технических наук	1
	Б1.Б.8 Психология и педагогика высшей школы	
	Б2.П.5 Преддипломная	4
ПК-10	Б1.В.ОД.5 Компьютерные технологии в науке и образовании	1
	Б1.Б7 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья Б1.В.ОД.3 Проектирование и моделирование технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	3
	Б2.П.5 Преддипломная	4

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

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

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	ОПК-1 - Готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	Подготовительный этап Производственный этап	Текущий контроль: Устное собеседование Текущий контроль: выполнение индивидуального задания
2.	ПК-10 - Способностью разрабатывать методики для	Аналитический этап	Промежуточный контроль: защита

	проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы	Заключительный этап	отчета Текущий контроль: выполнение индивидуального задания
--	--	---------------------	--

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

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

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

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

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения учебной практики оценивается по трехуровневой шкале:

-пороговый уровень является обязательным для всех обучающихся по завершении освоения практики;

-средний уровень характеризуется превышением минимальных характеристик сформированности компетенции по завершении проведения практики;

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

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является **зачет с оценкой.**

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ОПК-1(четвертый этап)	Знать: принципы речевой коммуникации в профессиональной сфере	Не знает принципов речевой коммуникации в профессиональной сфере	Частично знаком с принципами речевой коммуникации и в профессиональной сфере	Достаточно владеет принципами речевой коммуникации в профессиональной сфере	В полной мере владеет принципами речевой коммуникации в профессиональной сфере

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Уметь: осуществлять устную и письменную коммуникацию в профессиональной среде.	Не умеет осуществлять устную и письменную коммуникацию в профессиональной среде.	Частично обладает умениями в рамках компетенции.	Умеет осуществлять устную и письменную коммуникацию в профессиональной среде.	На высоком уровне умеет осуществлять устную и письменную коммуникацию в профессиональной среде.
	Владеть навыками: грамотного устного и письменного изложения на русском и иностранном языках.	Не владеет навыками грамотного устного и письменного изложения на русском и иностранном языках.	Не в полной мере владеет навыками грамотного устного и письменного изложения на русском и иностранном языках.	Владеет навыками грамотного устного и письменного изложения на русском и иностранном языках.	На достаточно высоком уровне владеет навыками грамотного устного и письменного изложения на русском и иностранном языках.
ПК-10 (четвертый этап)	Знать: Источники научной информации по тематике исследований	Не знает источники научной информации по тематике исследований	Частично знает источники научной информации по тематике исследований	Знает на достаточно хорошем уровне источники научной информации по тематике исследований	На высоком уровне знает источники научной информации по тематике исследований
	Уметь: Осуществлять сбор научной информации, ее анализ, обобщение,	Не умеет осуществлять сбор научной информации, ее анализ, обобщение, интерпретацию.	Не в полной мере умеет осуществлять сбор научной информации, ее анализ, обобщение,	На достаточно хорошем уровне умеет осуществлять сбор научно-	На высоком уровне умеет осуществлять сбор научной информации,

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
интерпретацию.		интерпретацию.	технической информации, ее анализ, обобщение, интерпретацию.	ее анализ, обобщение, интерпретацию.	
Владеть навыками: написания обзоров литературы, аналитических отчетов.	Не обладает навыками написания обзоров литературы, аналитических отчетов.	Частично обладает навыками в рамках компетенции.	Владеет методикой написания обзоров литературы, аналитических отчетов.	Свободно владеет методикой написания обзоров литературы, аналитических отчетов.	

Критерии оценивания результатов обучения

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

Наименование оценочного средства	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Письменный отчёт Защита отчета	Соответствие содержания разделов отчета по практике заданию, степень раскрытия сущности вопросов, соблюдение требований к оформлению. Правильность, полнота, логичность и	Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	оценка «отлично» Ставится, если 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

	грамотность ответов на поставленные вопросы			оформлению. Выставляется студенту, показавшему 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)	70-84	оценка «хорошо» Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении. Выставляется студенту, 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» (удовлетворительн о)	60-69	оценка «удовлетворительно» Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.

				Выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
		Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	оценка «неудовлетворительно» Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе. Выставляется студенту, 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.

Для лиц, осваивающих основную профессиональную образовательную программу в сокращенные сроки на базе среднего профессионального образования, проводится переаттестация (полная, частичная) практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Описание процедуры оценивания

При возвращении с практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности в университет обучающийся обязан предоставить на кафедру отчет для проверки в двух недельный срок после даты окончания практики. Отчет регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. В течение следующих 3 дней руководитель практики от Университета проверяет его и пишет резюме, в котором дается оценка содержания и оформления отчета, делает запись о допуске к защите или необходимости доработки отдельных разделов.

В процессе рецензирования оценивается:

- качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования;

- содержание представленного итогового отчета о прохождении практики.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу практики, написавшие отчет.

Защита отчетов по практике проводится в установленные сроки на кафедре руководителем практики от кафедры.

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

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

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

7.4. Типовые контрольные задания или новые иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП

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

1. Цель и задачи преддипломной практики.

2. Характеристика перечня основных работ и заданий, необходимых для достижения поставленной цели.

3. Правила и порядок математической (статистической) обработки результатов.

4. Правила и порядок проведения оценки точности и достоверности данных.

5. Правила и порядок анализа полученных результатов.

6. Порядок обоснования необходимости проведения дополнительных исследований.

7. Правила и порядок анализа возможности внедрения результатов исследования, их использования для разработки нового или усовершенствованного изделия или технологии.

8. Правила и порядок сбора сведений о возможности патентования и участия в научных конкурсах, инновационных проектах, грантах; апробации результатов исследования на конференциях, семинарах и т.п.

9. Правила формирования индивидуальных выводов о практической значимости проведенного исследования для написания магистерской диссертации.

7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

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

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

Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Надежность использование единообразных стандартов и критериев оценки.

2. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.

5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности в полной мере находят свое отражение в материалах, собранных и (или) подготовленных в процессе прохождения практики, решении задач практики, качестве выполнения и оформления отчета о прохождении практики, содержании доклада на его защите и ответах на вопросы.

При этом под указанными категориями понимается:

«знать» – воспроизводить и объяснять освоенный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;

«уметь» – решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;

«владеть» – решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, в нетипичных ситуациях.

При оценке уровня освоения компетенций по практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности оценивается:

- полнота и качество ведения дневника по практике;
- учитывается оценка, данная руководителем практики от организации-базы практики в Характеристике (Приложение 2);
- 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.

Оценивание знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности обучающихся производится в результате исполнения ими следующих требований:

-Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.

-В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень, минимальный.

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме дифференцированного зачета. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки за выполнение индивидуального задания, оценки содержания отчета.

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

Оценка по практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов. При этом студенты, не выполнившие программу производственной практики без уважительной причины, получившие отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускаются к государственной итоговой аттестации и отчисляются из Университета, как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана

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

Основная литература

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: Учебник. – 9-е изд.; перераб. и доп. / Под общей ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2009 – 416с., ил.
2. Витол И.С., Горбатюк В.И., Гореньков Э.С. и др.; под ред. Нечаева А.П. Введение в технологии продуктов питания / – М.: ДеЛи плюс. 2013. – 720 с.
3. Кульнева Н.Г., Голыбин В.А., Последова Ю.И., Федорук В.А. Введение в технологию продуктов питания: Лабораторный практикум . – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 120 с.: ил.
4. Неверова О.А., Гореликова Г.А., Позняковский В.М., Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: Учебник. - Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 415 с.: ил. – (Питание).

Дополнительная литература

5. Исупов В.П. Пищевые добавки и пряности. История, состав и применение.- СПб: ГИОРД, 2000.- 176 с.
6. Корячкина С.Я., Лабутина Н.В., Березина Н.А., Хмелева Е.В. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496 с.
7. Медведев Г.М. Технология макаронного производства.- М.: Колос, 1998.-272с.
8. Олейникова А.Я. Технология кондитерских изделий: учебник. – СПб.:Изд-во»РАПП», 2010. – 672 с., ил.
9. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник – 5-е изд., испр. и доп. – Новосибирск: Сиб. унив. Изд- во, 2007 – 455 с – (питание).
10. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства. 4-е изд. перер. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2004-264с.
11. Роева Н.Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Учебное пособие. – СПб Троицкий мост 256 с.; илл.
12. Витол, И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. – М.: ДеЛи принт, 2013. – 352 с.
13. Корячкина, С. Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий: учебное пособие для студ. вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. – СПб. : ГИОРД, 2013. – 528 с.
14. Магомедов, Г. О. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, Т. А. Шевякова. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 296 с.
15. Научно-методические аспекты подготовки магистерских диссертаций / С.И. Дворецкий, Е.И. Муратова, О.А. Корчагина, С.В. Осина.- Тамбов: Тамбовполиграфиздат, 2006.-84 с.
16. Обогащение пищевых продуктов и биологически активные добавки: технология, безопасность и нормативная база: учебное пособие для студ. вузов / ред. П. Б. Оттавей. – СПб. : Профессия, 2010. – 312 с.
17. Основы государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 года. Распоряжение Правительства России от 25 октября 2010 года №1873 – р.

18. Тутельян, В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/В.А. Тутельян. – М.: ДеЛи плюс, 2012.– 288 с.
19. Шевченко В.В., Вытовтов А.А. Нилова Л.П., Карасева Е.Н.: Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. В 2-х ч. Ч.1: Продукты растительного происхождения/ Шевченко В.В., Вытовтов А.А. Нилова Л.П., Карасева Е.Н. – СПб.: Троицкий мост, 2009.-304с.: илл.
20. Шевченко В.В., Вытовтов А.А. Нилова Л.П., Карасева Е.Н.: Измерительные методы контроля показателей качества и безопасности продуктов питания. В 2-х ч. Ч.2: Продукты животного происхождения/ Шевченко В.В., Вытовтов А.А. Нилова Л.П., Карасева Е.Н. – СПб.: Троицкий мост, 2009.-304с.: илл.

Периодические издания:

Журналы: Пищевая технология: научно-технический журнал, Пищевая промышленность: научно-производственный журнал, Хранение и переработка сельхозсырья: научно-теоретический журнал.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее сеть - «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

- ЭБС «Издательства Лань» <http://e.lanbook.com/>
ООО «Издательство Лань».
Договор №389/16 от 18.05.2016 Действует 18.05.2016 – 31.12.2016
Дополнительное соглашение №1 к Договору №389/16 от 30.12.2016. Действует 18.05.16 – 17.05.17
- ЭБС «Университетская библиотека» <http://biblioclub.ru>
ООО «Директ-Медиа»
Контракт №51-02/16 от 04.05.2016. Действует 04.05.2016 – 04.05.2017
- Удаленный терминал ФГБНУ ЦНСХБ <http://www.cnsnb.ru/terminal/>
ФГБНУ ЦНСХБ.
Договор № 10-УТ/2016 от 20.04.2016 г. сроком на 1 год
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)
<http://elibrary.ru>
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2016 от 30.03.2016 сроком на 1 год

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/
Пищевая промышленность	http://www.foodprom.ru
EXPONET. RU	http://www.exponet.ru
Периодика пищевой промышленности	http://www.twirpx.com
Технология хлебопекарного производства	http://bookskeeper.ru
Электронные книги на тему «Пищевая промышленность»	http://www.knigafund.ru
Система «Антиплагиат»	www.antiplagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ	http://www.garant.ru;
Консультат Плюс	http://www.consultant.ru.
Каталог ГОСТ	http://www.1bm.ru
Библиотека ГОСТов [Электронный портал]	www.vsegost.com

Система менеджмента качества пищевых продуктов	https://www.iso.org
Всемирная организация здравоохранения	https://www.who.int

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- 10.1. При организации образовательного процесса практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности применяются современные образовательные и информационные технологии:
- слайд - презентации;
 - поиск информации с помощью информационных (справочных) систем, баз данных;
 - интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты;
 - использование ресурсов сети Интернет и др.
- 11.2. Лицензионное программное обеспечение
- Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769
 - Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769
 - Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769
 - AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н
 - Антиплагиат лицензионный договор №39
 - Антивирус Касперский лицензионное соглашение № 1E40-161004-072008-003-58
- 11.3. Информационно-справочные системы
- Консультат Плюс. URL: <http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-16/003/ИП

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 206, 211, 212) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук Мультимедиа-проектор NECProjektor NP215G, персональный компьютер; лабораторное оборудование, посуда, печи, расстойный шкаф, термостат.
2.	Практика	Производственные предприятия различных организационно-правовых форм	Рабочее место оборудуется персональным компьютером и специализированным программным обеспечением, отвечающим задачам приобретения практических профессиональных навыков, а также сбора фактического материала, необходимого для подготовки отчета

2.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет
----	------------------------	---	--

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

**Факультет Технология пищевых производств
Кафедра Технология продуктов из растительного сырья**

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана ФТПП
Мукожев А.М.

_____ (подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Рабочий график (план) прохождения практики

(тип практики)

Обучающегося _____

Направление - ____ . ____ . ____

Направленность _____

курс ____ семестр ____

продолжительность (сроки) _____ недель (с _____ по _____)

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.



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

ДНЕВНИК

производственной практики

Обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) _____

Курс _____ группа _____ Направление подготовки/специальность _____

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

Начат _____

Окончен _____

2. Общие сведения

1. Срок практики по договору _____

с _____ по _____ 201__ г.

2. Продолжительность практики _____

3. Тип практики по учебному плану _____

МП _____ директор института
(декан факультета)

3. Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы _____

2. Направлен(а) _____

(рабочее место, должность)

3. Приступил к работе _____

4. Дата окончания практики _____

Руководитель практики
от профильной организации

МП

**6. Отзыв о работе обучающегося на практике
(заполняется профильной организацией)**

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(ая) _____

показал(а) _____ профессиональную подготовку,
(оценка)

владение компетенциями согласно требованиям ФГОС ВО. В период прохождения практики были освоены следующие компетенции: ОПК-1; ПК-10.

В течение всей производственной практики (преддипломной).

Показал(а) себя исключительно с положительной стороны. Личные качества проявлялись в умении найти общий язык с коллегами в решении поставленных задач. Отличается коммуникабельностью и инициативностью. Целеустремлен(а), всегда доводит решение поставленных задач до конца.

Успешно применял(а) полученные в университете теоретические знания в области экономики, закрепляя и развивая их в процессе практики.

Руководитель практики

от профильной организации _____

подпись

фамилия инициалы

МП

7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения практики

Обучающийся _____

Подпись

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
Кафедра Технология продуктов из растительного сырья

ОТЧЕТ ПО ПРЕДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКЕ

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
Направление подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
ФИО обучающегося
Руководитель практики:
Должность ФИО

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, успешно прошел производственную практику (по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности).

в объеме ____ / ____ часов/з.ед. (_____ недель) с « _____ » _____ 201__ года по « _____ » _____ 201__ года в организации _____

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

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ОПК-1-Готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности			
ПК-10- Способностью разрабатывать методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, позволяющих создавать информационно-измерительные системы			

Руководитель практики от университета

(подпись)

(Ф.И.О.)

