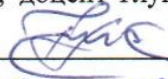


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»

Факультет Торгово-технологический
Кафедра Продукты питания из растительного сырья

УТВЕРЖДАЮ

Декан ТТФ, доцент Тлупов Т.Х.


« 29 » мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Б2.О.03(П) Организационно – управленческая

Направление подготовки – **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль) программы **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Программа подготовки – **академический бакалавриат**

Курс обучения **3(4)**

Семестр **6 (8)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик 2021

Рабочая программа производственной практики **Б2.О.03(П) Организационно – управленческая** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и рабочего учебного плана подготовки бакалавров 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 «27» 05 2021 г. № 9

Зав. кафедрой, доцент  Л.З. Бориева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово - технологический»

протокол от «28» 05 2021 г. № 9

Председатель МК факультета «Торгово - технологический»

д. э. н., доцент  И.Ш.Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

« 26 » 05 2021 г.

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – производственная

Тип практики – организационно - управленческая

Способы проведения практики – стационарная; выездная.

Организационно-управленческая практика может проводиться на предприятиях пищевой промышленности различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключенных между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М. Кокова».

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

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

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

2.1. Цели и задачи производственной практики (организационно-управленческая)

Цель практики – формирование компетенций будущего бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, формирование представления и знаний, умений и навыков организации технологического процесса, управления качеством и эффективностью производства продуктов питания из растительного сырья.

Основными задачами организационно-управленческой практики являются:

- ознакомление с составом, функциями и деятельностью предприятия;
- ознакомление с трудовыми функциями на рабочих местах соответствующих видов профессиональной деятельности;
- изучение должностных инструкций и выполнение практических действий;
- приобретение знаний основ технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- ознакомление с методами контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству 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-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов	ИД-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проект совокупность задач, обеспечивающих ее достижение	Знать: основы технологии отрасли, для понимания процессов, происходящих с сырьем и полуфабрикатами для получения готовой продукции соответствующего качества. Уметь: использовать знания основ технологии отрасли в производстве продуктов питания из растительного сырья Владеть: навыками определения

	и ограничений		качественных показателей исходного сырья, определения способов получения конечной продукции с оптимальными показателями качества.
		ИД-2 _{ук-2} Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать: требования к качеству исходного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья. Уметь: выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения Владеть: навыками оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 _{опк-1} Использует информационные технологии в профессиональной деятельности	Знать: процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии), необходимые в профессиональной деятельности Уметь: выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, необходимые в профессиональной деятельности Владеть: навыками применения современных информационно-коммуникационных и интеллектуальных технологий, для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ИД-1 _{опк-5} Знает основные показатели оценки эффективности результатов профессиональной деятельности	Знать: содержание экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья Уметь: формировать систему данных, необходимых для расчета экономических показателей результатов профессиональной деятельности Владеть: строить стандартные теоретические и эконометрические модели, необходимые для решения профессиональных задач, анализировать и интерпретировать полученные результаты

		ИД-2 <small>опк-5</small> Умеет оценивать эффективность деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Знать: задачи мониторинга деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Уметь: прогнозировать развитие деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики Владеть: навыками оценки эффективности деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики
		ИД-3 <small>опк-5</small> Владеет навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Знать: методы сбора, обработки и анализа данных для постановки и решения задач в профессиональной сфере. Уметь: осуществлять оценку эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики Владеть: навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики

3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Производственная практика (организационно-управленческая) входит в Блок 2 «Практика», относится к обязательной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для обучающихся очной формы обучения производственная практика (организационно-управленческая) проводится на 3 курсе в 6 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения производственная практика (организационно-управленческая) проводится на 4 курсе в 8 учебном семестре.

4. Объем производственной практики

Объем и продолжительность производственной практики (организационно-управленческая) 1 зачетная единица (36 академических часов, 2/3 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики

Содержание производственной практики определяется целями и задачами практики.

В процессе прохождения практики обучающийся должен приобрести знания, умения и навыки:

- входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса; -сбора, обработки и анализа данных для осуществления оценки и повышения эффективности технологических процессов на предприятии;

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

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	индивидуальные консультации с руководителем практики и от предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	2	1			Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	1	2			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Выдача задания на производственную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчёта по практике	1				Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
2. Производственный этап						
2.1	Выполнение практических действий и трудовых функций на рабочих местах соответствующих видов профессиональной деятельности под управлением руководителя практики от профильной организации		1	4	10	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных				2	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов			1	4	
3.4	Интерпретация полученных результатов.			1		
4. Заключительный этап						
4.1	Формулирование предложений и рекомендаций		1		2	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
4.2	Подготовка отчета по производственной практике			1	2	Проверка выполненного этапа.

	Представление собранных материалов руководителю практики.					Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого-36		4	5	7	20	

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 организационно-управленческой 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 состоит из частей:

§ 1. Титульный лист;

§ 2. Содержание;

§ 3. Введение;

Введение представляет собой описание цели практики и рабочих задач, которые ставит перед собой обучающийся в ходе прохождения практики, краткое обоснование актуальности направления деятельности объекта исследования.

§ 4. Практическая часть, которая состоит из трех разделов:

Раздел 1. Характеристика объекта исследования

В данном разделе предполагается:

- инструктаж по технике безопасности рабочего места студента;
- организацию рабочего места студента;
- Выдача задания на производственную практику, объяснение сроков и процедуры защиты отчёта по практике

Объем до 2-3 страницы.

Раздел 2.

В данном разделе предполагается ознакомление с:

- характеристикой предприятия.....

Объем до 5-6 страниц.

Раздел 3. Индивидуальное задание

Данный раздел предусматривает:

- описание – отчет по выполнению индивидуального задания

§ 5. Заключение;

В заключении делаются краткие выводы о том, в какой степени студенту удалось достичь поставленной цели отчета, обобщается материал исследования, приводятся выводы, даются предложения по совершенствованию предмета исследования. Выводы и предложения должны непосредственно вытекать из содержания практической части отчета. (1-2 листа);

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

§ 7. Приложения

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

Требования к оформлению отчета

Объем отчета (без приложений) должен составлять 10-15 страниц. Работа печатается на одной стороне стандартных листов белой бумаги формата А4. Шрифт Times New Roman, если текст набирается в пакете Microsoft Word, или аналогичный при наборе текста в других системах верстки и редактирования текста. Размер 14 пт. Межстрочный интервал 1,5. Выравнивание по ширине. Отступ первой строки (абзац) – 1,25 см. Поля на странице: левое поле – 30 мм; правое поле – 15 мм; верхнее поле – 20 мм; нижнее поле – 20 мм. Отчет брошюруется в папку.

Страницы Отчета с рисунками и приложениями (по необходимости) должны иметь сквозную нумерацию.

Первой страницей является титульный лист, на котором номер страницы не проставляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включаются в общую нумерацию страниц.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы проставляется 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

Организационно - управленческая практика направлена на формирование следующих компетенций:

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;

ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики

В процессе освоения образовательной программы компетенции УК-2, ОПК- 1, ОПК- 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-2	Б1.О.09 Неорганическая химия	1
	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	2
	Б2.В.01(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б1.О.16 Физическая и коллоидная химия	3
	Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая	4
	Б1.О.09 Неорганическая химия	1
	Б2.О.03(П) Организационно – управленческая	6
	Б2.В.02 (П) Производственная практика, технологическая	6
ОПК-1	Б2.В.04(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	8
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	8
	Б1.О.06 Введение в информационные технологии	
	Б1.О.13 Инженерная и компьютерная графика	2
	Б2.О.03(П) Организационно – управленческая	6
	Б2.О.04(Пд) Производственная практика преддипломная, в т. ч. научно-исследовательская работа	8
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	8
	Б1.О.22 Производственный менеджмент и маркетинг	3
ОПК-5	Б1.О.27 Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	4
	Б1.О.35 Цифровая экономика в пищевой промышленности	5
	Б2.О.03(П) Организационно – управленческая	6
	Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	8

** 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-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из	Подготовительный этап. Производственный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест. Промежуточный контроль: отчет

	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
2.	ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет
3	ОПК - 5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест, Промежуточный контроль: отчет

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

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

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

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

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

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

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

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

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ИД-1 _{ук-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение (6 этап)	Знать:	Не знает основ технологии отрасли, для понимания процессов, происходящих с сырьем и полуфабрикатами для получения готовой продукции соответствующего качества.	Частично знает основы технологии отрасли, для понимания процессов, происходящих с сырьем и полуфабрикатами для получения готовой продукции соответствующего качества.	Знает достаточно хорошо основы технологии отрасли, для понимания процессов, происходящих с сырьем и полуфабрикатами для получения готовой продукции соответствующего качества.	Знает на высоком уровне основы технологии отрасли, для понимания процессов, происходящих с сырьем и полуфабрикатами для получения готовой продукции соответствующего качества.
	Уметь: использовать знания основ технологии отрасли в производстве продуктов питания из растительного сырья	Не обладает умениями использовать знания основ технологии отрасли в производстве продуктов питания из растительного сырья	Частично обладает умениями использовать знания основ технологии отрасли в производстве продуктов питания из растительного сырья	Умеет фрагментарно применять знания основ технологии отрасли в производстве продуктов питания из растительного сырья	Умеет на достаточно высоком уровне применять знания основ технологии отрасли в производстве продуктов питания из растительного сырья
	Владеть навыками: определения качественных показателей исходного сырья, определения способов получения конечной продукции с оптимальными показателями качества..	Не владеет навыками определения качественных показателей исходного сырья, определения способов получения конечной продукции с оптимальными показателями качества..	Не в полной мере владеет навыками определения качественных показателей исходного сырья, определения способов получения конечной продукции с оптимальными показателями качества..	Владеет на достаточном уровне навыками определения качественных показателей исходного сырья, определения способов получения конечной продукции с оптимальными показателями качества..	Владеет на высоком уровне навыками определения качественных показателей исходного сырья, определения способов получения конечной продукции с оптимальными показателями качества..

ИД-2 _{ук-2} Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения (6 этап)	Знать: требования к качеству исходного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья.	Не знает требования к качеству исходного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья	Частично знает требования к качеству исходного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья	Знает достаточно хорошо требования к качеству исходного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья	Знает на высоком уровне требования к качеству исходного сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из растительного сырья
	Уметь: выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Не обладает умениями выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Частично обладает умениями выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Умеет фрагментарно применять выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Умеет применять выбирать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
	Владеть: навыками оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.	Не владеет навыками оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Не в полной мере владеет навыками оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Владеет на достаточном уровне навыками оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Владеет на высоком уровне навыками оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ИД-1 _{опк-1} Использует информационные технологии в профессиональной деятельности (6 этап)	Знать: процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии), необходимые в профессиональной деятельности	Не знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии), необходимые в профессиональной деятельности	Частично знает процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии), необходимые в профессиональной деятельности	Знает достаточно хорошо процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии), необходимые в профессиональной деятельности	Знает на высоком уровне процессы, методы поиска, сбора, хранения, обработки, представления, распространения информации и способы осуществления таких процессов и методов (информационные технологии), необходимые в профессиональной деятельности

	<p>Уметь: выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, необходимые в профессиональной деятельности</p>	<p>Не обладает умениями выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, необходимые в профессиональной деятельности</p>	<p>Частично обладает умениями выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, необходимые в профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет фрагментарно применять выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, необходимые в профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет применять выбирать и использовать современные информационно-коммуникационные и интеллектуальные технологии, необходимые в профессиональной деятельности</p>
	<p>Владеть навыками: определения качественных показателей исходного сырья, определения способов получения конечной продукции с оптимальными показателями качества</p>	<p>Не владеет навыками определения качественных показателей исходного сырья, определения способов получения конечной продукции с оптимальными показателями качества</p>	<p>Не в полной мере владеет навыками определения качественных показателей исходного сырья, определения способов получения конечной продукции с оптимальными показателями качества</p>	<p>Владеет на достаточном уровне навыками определения качественных показателей исходного сырья, определения способов получения конечной продукции с оптимальными показателями качества</p>	<p>Владеет на высоком уровне навыками определения качественных показателей исходного сырья, определения способов получения конечной продукции с оптимальными показателями качества</p>
<p>ИД-1_{опк-5} Знает основные показатели оценки эффективности результатов профессиональной деятельности (6 этап)</p>	<p>Знать: содержание экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Не знает содержание экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Частично знает содержание экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает достаточно хорошо содержание экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знает на высоком уровне содержание экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>Уметь: формировать систему данных, необходимых для расчета экономических показателей результатов профессиональной деятельности</p>	<p>Не обладает умениями формировать систему данных, необходимых для расчета экономических показателей результатов профессиональной деятельности</p>	<p>Частично обладает умениями формировать систему данных, необходимых для расчета экономических показателей результатов профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет фрагментарно применять формировать систему данных, необходимых для расчета экономических показателей результатов профессиональной деятельности</p>	<p>Умеет применять формировать систему данных, необходимых для расчета экономических показателей результатов профессиональной деятельности</p>

	Владеть: строить стандартные теоретические и эконометрические модели, необходимые для решения профессиональных задач, анализировать и интерпретировать полученные результаты	Не владеет навыками строить стандартные теоретические и эконометрические модели, необходимые для решения профессиональных задач, анализировать и интерпретировать полученные результаты	Не в полной мере владеет навыками строить стандартные теоретические и эконометрические модели, необходимые для решения профессиональных задач, анализировать и интерпретировать полученные результаты	Владеет на достаточном уровне навыками строить стандартные теоретические и эконометрические модели, необходимые для решения профессиональных задач, анализировать и интерпретировать полученные результаты	Владеет на высоком уровне навыками строить стандартные теоретические и эконометрические модели, необходимые для решения профессиональных задач, анализировать и интерпретировать полученные результаты
ИД-2 _{опк-5} Умеет оценивать эффективность деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики (6 этап)	Знать: задачи мониторинга деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	Не знает задачи мониторинга деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	Частично знает задачи мониторинга деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	Знает достаточно хорошо задачи мониторинга деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья	Знает на высоком уровне задачи мониторинга деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья
	Уметь: прогнозировать развитие деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Не обладает умениями прогнозировать развитие деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Частично обладает умениями прогнозировать развитие деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Умеет фрагментарно применять знания по прогнозированию развития деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Умеет применять знания по прогнозированию развития деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики
	Владеть: навыками оценки эффективности деятельности предприятий по производству продуктов питания из	Не владеет навыками оценки эффективности деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной	Не в полной мере владеет навыками оценки эффективности деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных	Владеет на достаточном уровне навыками оценки эффективности деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных	Владеет на высоком уровне навыками оценки эффективности деятельности предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных

	растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	экономики	условиях современной экономики	условиях современной экономики	условиях современной экономики
ИД-3 <small>опк-5</small> Владеет навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики (6 этап)	Знать: методы сбора, обработки и анализа данных для постановки и решения задач в профессиональной сфере.	Не знает методы сбора, обработки и анализа данных для постановки и решения задач в профессиональной сфере.	Частично знает методы сбора, обработки и анализа данных для постановки и решения задач в профессиональной сфере.	Знает достаточно хорошо методы сбора, обработки и анализа данных для постановки и решения задач в профессиональной сфере.	Знает на высоком уровне методы сбора, обработки и анализа данных для постановки и решения задач в профессиональной сфере.
	Уметь: осуществлять оценку эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Не обладает умениями осуществлять оценку эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Частично обладает умениями осуществлять оценку эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Умеет фрагментарно применять осуществлять оценку эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Умеет применять осуществлять оценку эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики
	Владеть: навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Не владеет навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Не в полной мере владеет навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Владеет на достаточном уровне навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Владеет на высоком уровне навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

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

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчёт Защита отчета	Высокий уровень «5» (отлично)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению.	оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
	Средний уровень «4» (хорошо)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала; не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	оценку «хорошо» заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
	Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
	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 организационно – управленческой практики, написавшие отчет.

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

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

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

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1_{УК-2}, ИД-2_{УК-2}, ИД-1_{ОПК-1}, ИД-1_{ОПК-5}, ИД-2_{ОПК-5}, ИД-3_{ОПК-5} в процессе освоения ОПОП

7.3.1 Перечень примерных индивидуальных заданий по организационно – управленческой практике:

1. Изучить факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья.
2. Изучить методы входного лабораторного контроля качественных показателей муки.
3. Изучить методы контроля технологических параметров и режимов производства карамели с начинками.
4. Изучить методы контроля технологических параметров и режимов производства зефира в шоколаде.
5. Изучить методы контроля технологических параметров и режимов производства помадных конфет.
6. Изучить способы выявления брака продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

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

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

1. Какие факторы влияют на качество выполнения технологических операций производства хлебобулочных изделий?
2. Какие факторы влияют на качество выполнения технологических операций производства сахаристых кондитерских изделий?
3. Какие факторы влияют на качество выполнения технологических операций производства мучных кондитерских изделий?
4. Какие факторы влияют на качество выполнения технологических операций производства макаронных изделий?
5. Какие параметры технологического процесса необходимо контролировать в процессе выпечки хлебобулочных изделий?
7. Какие показатели качества пшеничной муки могут оказывать существенное влияние на качество готовых хлебобулочных изделий?
8. Как осуществляется подбор технологического оборудования для производства заданного ассортимента?
9. Как рассчитываются плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья?
10. Как определить технологическую эффективность работы оборудования?
11. Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья производят на соответствие требованиям каких документов?

7.3.3. Перечень примерных тестов выносимых на промежуточную аттестацию по организационно - управленческой практике

Тестовые задания:

1. Какое из нижеперечисленных свойств не характеризует пищевую ценность продуктов питания:
 - А) доброкачественность
 - Б) автолиз
 - С) энергетическая способность
 - Д) сенсорные свойства
 - Е) физиологические свойства
2. На доброкачественность продуктов питания влияет отрицательно:
 - А) содержание углеводов
 - Б) содержание белков
 - С) содержание красящих веществ
 - Д) содержание солей тяжелых металлов
 - Е) содержание солей Na и Ca
3. При хранении на качество готовых продуктов питания не влияет:
 - А) температура
 - Б) влажность воздуха
 - С) содержание сухих веществ в продуктах
 - Д) количество продукции
 - Е) вид тары
4. Что не является целью стандартизации?
 - А) повышение качество продукции
 - Б) ускорение технического прогресса
 - С) повышение цены продукции
 - Д) обеспечение охраны окружающей среды
 - Е) развитие международного сотрудничества
5. Из перечисленных продуктов питания, что относится к эмульсиям
 - а) фруктовые и овощные пасты
 - б) молоко, сливки, сливочное масло, сметан
 - с) помадная масса, какао тертое
 - д) высушенные соки, пюре, молоко
 - е) спирт, белки
6. Температурный оптимум для ферментов растительного происхождения лежит в пределах:
 - А) 10 – 20⁰С
 - Б) 20 – 30⁰С
 - С) 30 – 40⁰С
 - Д) 40 – 50⁰С
 - Е) 50 – 60⁰С
7. Что из перечисленного оказывает влияние на жизнедеятельность дрожжей:
 - А) изменение атмосферного давления
 - Б) количество субстрата
 - С) влияние рН среды
 - Д) изменение цвета продукта
 - Е) все выше перечисленные
8. Что из них относится к теплофизическим характеристикам пищевых продуктов:
 - А) удельная теплоемкость
 - Б) гигроскопичность
 - С) упругость
 - Д) ползучесть
 - Е) температура окружающей среды
9. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
 - 1) 12,5%;

2) 16,5%;

3)) 15%.

11. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

1)) пенообразователя;

2)загустителя;

3)увлажнителя.

11. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

1) 100 °С;

2) 55 °С;

3)) 40 °С.

12. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

1) яйцепродукты и мука;

2)сахар и мука;

3)крахмал и мука.

.....

7.4. 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 технологической практике оценивается:

- полнота и качество ведения дневника по практике;
- учитывается оценка, данная руководителем практики от организации-базы практики;
- полнота собранных материалов, оценивается своевременность сдачи отчета по практике, его полнота и качество выполнения заданий (руководителем практики);
- защита отчета (ответы на вопросы).

Для оценивания результатов обучения в виде знаний, полученных в результате прохождения практики возможно использование, таких типов контроля, как тестирование, индивидуальное собеседование, устные ответы на вопросы и т.д.

Тестовые задания могут охватывать содержание определенных разделов практики или всей программы практики. Индивидуальное собеседование, устный опрос проводятся по разработанным вопросам по отдельным разделам содержания практики.

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить (**индивидуальное задание**).

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

- Отчет о прохождении практики выполнен в соответствии с правилами и требованиями.
- В результате защиты отчета продемонстрированы конкретные результаты прохождения практики, выполнение программы практики.

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень (**Аттестационный лист по практике (Приложение 5)**).

Промежуточная аттестация по практике проводится в форме зачета с оценкой. Оценка складывается из интегрированной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике), оценки содержания отчета.

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

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

Основная литература

1. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания: учебник / С. Т. Антипов, С. А. Бредихин, В. Ю. Овсянников, В. А. Панфилов ; под редакцией В. А. Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 440 с. - ISBN 978-5-8114-4201-0. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/131008> . -Режим доступа: для авториз. пользователей
 2. Развитие инженерии техники пищевых технологий: учебник / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, В.А. Панфилов, С.В. Шахов; под ред. академика РАН В.А.Панфилова. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 448 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/121492>
 3. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 316 с. - ISBN 978-5-8114-1774-2. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/93006>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
 4. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 156с. - ISBN 978-5-48114-4069-6. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL:<https://e.lanbook.com/book/130577>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
 5. Романов, А.С. Дефекты хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.С. Романов, Т.Г. Кичаева, А.С. Марков. - Электрон. дан. - Кемерово: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012. - 52 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4680 - Загл. с экрана
- б) дополнительная литература:**
6. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитер-ское. [Электронный ресурс] / А.И. Драгилев, В.М. Хромеев, М.Е. Чернов. - Электрон. дан. - СПб.: Лань, 2016. - 432 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/76267> —Загл. с экрана.

Периодические издания:

- 1.Хлебопечение России [Текст]: научно - техн. и произв. журн./ Учрежден Российским Союзом пекарей. Гл.ред.А.П.Косован . - М. : "Пищевая промышленность", 1996 - . - Выходит раз в два месяца
- 2.Техника и технология пищевых производств [Текст] : науч.-техн. журн./ Учред. КемТИПП гл. ред. В.П. Юстратов. - Кемерово: КемТИПП, 1998 - . - Выходит ежеквартально.
- 3.Пищевая промышленность [Текст] : науч. - произв. журн./ Учред."Пищевая промышленность", гл. ред. О.П. Преснякова. - М. : Изд-во "Пищевая пром-сть", 1930 (ООО "Репроцентр") - . - Выходит ежемесячно.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- ЭБС «Издательства Лань»
- ООО «Издательство Лань».

Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год

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

• ЭБС «Университетская библиотека online»

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

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

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

• ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО

ООО «Электронное издательство Юрайт»

Договор № 8 от 01.09.2020 г. действует с 01 сентября 2020г. по 19 марта 2021г.

Договор №17 от 20.03.21 г. действует с 20 марта 2021г. по 31 августа 2021г.

<https://urait.ru/>

10. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

10.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone

Антиплагиат лицензионный договор №1143 от 13.05.19г.

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306

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/
Хлебопродукты	http://www.khleprod@mtu-net.ru
Хлебопечение	http://www.foodprom@ropnet.ru

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) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук Мультимедиа-проектор, персональный компьютер
2.	Практика	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет) № 212	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет
3.	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 торгово-технологический
Кафедра «Технология продуктов из растительного сырья»**

**Рабочий график (план) прохождения производственной практики
(организационно- управленческая)**

Обучающегося _____
(ФИО)

Направление подготовки 00.00.00 –

Направленность: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Курс __ семестр __ форма обучения _____

Продолжительность (сроки) 1 неделя (с _____ по _____)

Нальчик 20__

№ п/п	Наименование работ	Дата	Месяц, число											
1.	Прохождение инструктажа по технике безопасности	+												
2.	Ознакомление с предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья		+											
3.	Изучение			+										
4.	Изучение				+									
5.	И т.д. (в соответствии с программой практики)													
6.													
7.													
	Защита отчета													

Руководитель практики
от Университета

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« » _____ 20 г.

Руководитель практики
от профильной организации

_____ Фамилия И.О.
(подпись)

« » _____ 20 г.



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

ДНЕВНИК
производственной практики

Обучающегося _____
(фамилия, имя, отчество)

Института (факультета) _____

Курс _____ группа _____ Направление подготовки/специальность _____

Направленность _____

Место производственной практики (организация и его адрес) _____

Начат _____

Окончен _____

1. Общие сведения

1. Срок практики по договору _____
с _____ по _____ 20__ г.
2. Продолжительность практики _____
3. Тип практики по учебному плану _____
МП _____ декан факультета

2. 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

3. Записи о работах, выполненных во время прохождения практики

Дата	Место работы	Краткое содержание выполненных работ

4. Отметка о посещении практики руководителями

Дата посещения	Фамилия руководителя	Подпись

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

5. 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

6. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения практики

Обучающийся _____
Подпись

7. 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 Товароведение и туризм

**ОТЧЕТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(проектно-технологическая)**

В _____

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Ф.И.О. обучающегося

Руководитель практики:

Должность Ф.И.О.

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О.)

Обучающийся (аяся) _____ курса направления подготовки 43.03.02 Туризм направленность Технология и организация туроператорских и турагентских услуг, успешно прошел (ла) производственную практику (проектно-технологическая) в объеме 108/ 3 часов/з.ед. (2 недели) с «__» _____ 20__ года по «__» _____ 20__ года в организации _____

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

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ИД-1 _{УК-1}			
ИД-1 _{ПК-5}			

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