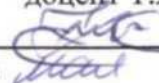


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет «Торгово-технологический»  
Кафедра «Технология продуктов из растительного сырья»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета  
доцент Т.Х.Тлунов

  
«29» \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б2.О.02(У) Учебная практика ,технологическая**

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

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

Квалификация - **бакалавр**

Программа подготовки- **академический бакалавриат**

Курс обучения **2 (3)**

Семестр **4(6)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Рабочая программа дисциплины Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 N 1041 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению, одобренного Ученым советом вуза (протокол № 7 от 23 апреля 2021 г.)

Составитель рабочей программы

Ст. преподаватель  Т.Х. Карданов

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

Протокол от «27» мая 2021 г. № 9

Заведующий кафедрой  
доцент  Л.З. Бориева


Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «28» мая 2021 г. № 9

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

д.э.н., профессор  И.Ш. Дзахмишева

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«26» мая 2021 г.

## 1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – учебная

Тип практики – технологическая.

Способы проведения практики – стационарная; выездная.

Практика (учебная, технологическая) может проводиться на кафедрах и в лабораториях университета, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом, либо на предприятиях занимающихся производственной деятельностью (хлебопекарные,

макаронные и кондитерские предприятия), различных организационно-правовых форм на основе прямых договоров, заключаемых между организацией и ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ».

Форма проведения Учебной, технологической 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 учебной практики (Учебная, технологическая).**

Цель практики – закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретением практических навыков и компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности

**Основными задачами** учебной, технологической практики **являются:**

- углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний, полученных студентами при изучении дисциплин;

- подготовка к осознанному и углубленному изучению профессиональных дисциплин;

- закрепление теоретических знаний и приобретение первичных профессиональных умений и навыков;

- знакомство с предприятием, получение общих представлений о работе предприятия, о выпуске продукции и производственных процессах

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

Коды компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения
УК-2	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	ИД-2_ук-2 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	<b>Знать:</b> Знать: технологические схемы производства, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья <b>Уметь:</b> обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья <b>Владеть:</b> навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов

ОПК-2	ОПК- 2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям	<b>Знать:</b> анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности и участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; <b>Уметь:</b> проводить измерения, анализ и математическую обработку экспериментальных данных; <b>Владеть:</b> современными методами исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов
ПК-1	ПК-1 Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-2 <sub>ПК-1</sub> Уметь использовать полученные знания для контроля технологии производства и организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать:</b> Ресурсо- и энергосбережение технологических процессов. -физическую сущность явлений, происходящих в материалах в условиях производства и эксплуатации изделий из них под воздействием внешних факторов (нагрева, охлаждения, давления, облучения и т. п.) - методы влияния на структуру и свойства современных металлических и неметаллических материалов способы получения их заданного уровня. -методы, этапы формирования структуры и свойств материалов в процессе переработки и производства товарных продуктов; факторы, формирующие ассортимент и качество материалов; <b>Уметь:</b> Изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья -оценивать и прогнозировать поведение материала и причин отказов деталей и инструментов под воздействием на них различных эксплуатационных факторов - проводить анализ условий эксплуатации и производства. -обоснованно и правильно выбирать материал, назначать обработку в целях получения заданной структуры и свойств, обеспечивающих высокую надежность изделий. <b>Владеть:</b> Методами рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов. Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.
ПК-2	ПК-2 Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ИД-3 <sub>ПК-2</sub> Владеть навыками работы на приборах, проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативными документами	<b>Знать:</b> основы физических явлений, происходящих в процессах переработки вязко-упругих и вязко-пластичных пищевых масс ; -реологические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых изделий ; -основные научно-технические проблемы, а также тенденции развития технологических процессов и оборудования хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств . <b>уметь:</b> применять полученные знания в дальнейшей самостоятельной работе в промышленности и научно-исследовательских организациях ; -осуществлять обоснованный выбор технологического оборудования с учетом реологических свойств сырья и полуфабрикатов ;

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать связь между реологическими свойствами пищевых масс и качеством готовых изделий ;</li> <li>- пользоваться приборами для определения реологических свойств полуфабрикатов и готовых изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств в лабораторных условиях .</li> </ul> <p><b>Владеть навыками:</b> работы с современными приборами и методиками, в том числе на базе персональных компьютеров для оценки реологических характеристик сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-прикладными программами для получения, обработки и интерпретации данных реологических исследований .</li> </ul>
ПК-3	ПК-3Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>-основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции;</li> <li>-ресурсо- и энергосбережение технологических процессов;</li> <li>-физико-химические основы и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b>-определять расход сырья и рассчитывать рецептуры, подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>-формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;</li> <li>-разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;</li> <li>-изучать и анализировать научно-техническую информацию;</li> <li>-разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b> – методикой проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники;</li> <li>- методикой разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.</li> </ul>

### 3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

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

Для обучающихся очной формы обучения учебная практика (учебная, технологическая) проводится на 2 курсе в 4 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения учебная практика (учебная, технологическая) проводится на 3 курсе в 6 учебном семестре.

#### 4. Объем учебной практики

Объем и продолжительность учебной практики (учебная, технологическая) 4 зачетные единицы (144 академических часа, 2 2/3 недели).

#### 5. Содержание практики

##### 5.1. Структура и содержание учебной практики

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

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

№ п/п	Разделы практики, виды учебной работы	Контактная работа			Самостоятельная работа обучающегося	Форма текущего контроля и промежуточной аттестации
		консультация руководителя практики от университета	индивидуальные консультации с руководителем практики.	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания		
<b>1. Подготовительный этап</b>						
1.1	Инструктаж по технике безопасности	2	1	2	8	Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Установочная лекция Составление плана прохождения практики, определение форм проведения работы, объема поручений, получение общего и индивидуального задания на практику; постановка и формулировка задач практики	2	1	2	8	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Изучение технологий производства ППРС	2	2	2	8	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
<b>2. Производственный этап</b>						
2.1	Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования	2	1	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Первичная обработка сырья: Типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции.	2	1	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.

2.3	Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства продукции	2	1	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
<b>3. Аналитический этап</b>						
3.1	Изучение лабораторной документации	2	1	2	8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Технохимический контроль производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	2	1	2	8	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.3	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала		1	2	8	Проверка индивидуальных заданий.
<b>4. Заключительный этап</b>						
4.1	Формулирование предложений и рекомендаций ....	2	1	2	8	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
4.2	Подготовка отчета по производственной практике Представление собранных материалов руководителю практики.	2	1	2	8	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
<b>Итого-144</b>		<b>22</b>	<b>12</b>	<b>22</b>	<b>88</b>	

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

### **6. Форма отчетности по производственной практике**

По окончании практики обучающийся представляет на кафедру письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

Работа по составлению отчета проводится студентом систематически на протяжении всего периода практики.

Письменный отчет по производственной практике состоит из частей:

**§ 1. Титульный лист;**

**§ 2. Содержание;**

**§ 3. Введение;**

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

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

Раздел 1. Характеристика объекта исследования

В данном разделе предполагается:

- инструктаж по технике безопасности рабочего места студента;
- организацию рабочего места студента;

Объем до 5-6 страниц.

Раздел 2. ....

В данном разделе предполагается ознакомление с:

- характеристикой .....

Объем до 5-6 страниц.

Раздел 3. Индивидуальное задание

Данный раздел предусматривает:

Выполнение индивидуального задания.

#### **§ 5. Заключение;**

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

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

#### **§ 7. Приложения.**

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

##### *Требования к оформлению отчета*

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

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

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

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы представляется 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**

учебная 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- 2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

ПК-1 Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья

ПК-2 Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК-3 Способен осуществлять организационно технологическое



обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья

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

**Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной Программы 19.03.02 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.09Неорганическая 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.16Физическая и коллоидная химия	3
	<b>Б2.О.02(У)Учебная практика, технологическая</b>	<b>4</b>
	Б2.О.03(П)Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б2.В.02(П)Производственная практика, технологическая	
	Б2.О.04(Пд)Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	8
Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР		
ОПК-2	Б1.О.08Математика	1
	Б1.О.09Неорганическая химия	
	Б1.О.10Физика	
	Б1.О.12Теоретическая механика	2
	Б1.О.14Органическая химия	3
	Б1.О.15Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	
	Б1.О.16Физическая и коллоидная химия	
	Б1.О.24Экологическая и продовольственная безопасность	<b>4</b>
	<b>Б2.О.02(У)Учебная практика, технологическая</b>	
	Б1.О.30Биохимия	5
	Б1.О.31Электротехника и электроника	
	Б1.О.33Общая и пищевая микробиология	
	Б1.О.36Пищевая химия	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 ВКР		
ПК-1	Б1.В.02Введение в профессиональную деятельность	1
	Б1.О.23Промышленное строительство и инженерное оборудование	3
	О.24Экологическая и продовольственная безопасность	4
	<b>Б2.О.02(У)Учебная практика, технологическая</b>	
	Б1.О.26Растительное сырье в технологиях продуктов питания	5
	Б1.В.03Основы биоконверсии растительного сырья	
	Б1.О.34Технология мучных кондитерских изделий	
	Б1.О.38Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного	6
Б2.В.02(П)Производственная практика, технологическая		

	Б1.О.39Современные технологии продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.40Пищевые и биологически активные добавки	
	Б1.В.06Технология сахаристых кондитерских изделий	
	Б1.В.07Технология хлеба	7
	Б1.В.09Общая технология переработки зерна	
	Б1.В.ДВ.03.01Технология национальных мучных изделий	
	Б1.В.ДВ.03.02Нетрадиционные виды изделий	
	Б1.В.10Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли	
	Б1.В.08Технология макаронных изделий	8
	Б1.В.ДВ.04.01Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	
	Б1.В.ДВ.04.02Безотходные технологии в пищевой промышленности	
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты ВКР	
ПК-2	Б1.В.02Введение в профессиональную деятельность	1
	Б1.О.24Экологическая и продовольственная безопасность	4
	Б1.О.25Основы реологии пищевых масс	
	Б1.О.26Растительное сырье в технологиях продуктов питания	
	Б2.О.02(У)Учебная практика, технологическая	5
	Б1.В.03Основы биоконверсии растительного сырья	
	Б1.О.34Технология мучных кондитерских изделий	6
	Б2.В.02(П)Производственная практика, технологическая	
	ФТД.02Методы экспресс-анализа характеристик компонентов различных технологических процессов	7
	Б1.О.39Современные технологии продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.40Пищевые и биологически активные добавки	
	Б1.В.06Технология сахаристых кондитерских изделий	
	Б1.В.07Технология хлеба	
	Б1.В.11Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	
Б1.В.09Общая технология переработки зерна		
Б1.В.08Технология макаронных изделий		
Б1.В.ДВ.04.02Безотходные технологии в пищевой промышленности		
Б1.В.10Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли		
Б1.В.ДВ.04.01Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		
Б2.О.04(Пд)Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа		
Б3.01Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		
ПК-3	Б1.В.02Введение в профессиональную деятельность	
	Б1.О.24Экологическая и продовольственная безопасность	4
	Б1.О.26Растительное сырье в технологиях продуктов питания	
	Б2.О.02(У)Учебная практика, технологическая	
	Б1.О.34Технология мучных кондитерских изделий	5
	Б1.В.03Основы биоконверсии растительного сырья	6
	Б1.О.38Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного	
	Б2.В.02(П)Производственная практика, технологическая	7
	Б1.О.39Современные технологии продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.40Пищевые и биологически активные добавки	
	Б1.В.06Технология сахаристых кондитерских изделий	

	Б1.В.07Технология хлеба	
	Б1.В.09Общая технология переработки зерна	7
	Б1.В.ДВ.03.01Технология национальных мучных изделий	
	Б1.В.ДВ.03.02Нетрадиционные виды изделий	
	Б1.В.08Технология макаронных изделий	8
	Б1.В.10Технохимический контроль и учёт на предприятиях отрасли	
	Б2.О.04(Пд)Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
	Б3.01Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

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

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

<b>№ п/п</b>	<b>Код и наименование формируемой компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1.	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.	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	<b>Текущий контроль:</b> Собеседование, Тест, <b>Промежуточный контроль:</b> отчет
	ОПК- 2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	<b>Текущий контроль:</b> Собеседование, Тест, <b>Промежуточный контроль:</b> отчет
	ПК-1 Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	<b>Текущий контроль:</b> Собеседование, Тест, <b>Промежуточный контроль:</b> отчет
	ПК-2 Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	<b>Текущий контроль:</b> Собеседование, Тест, <b>Промежуточный контроль:</b> отчет
2.	ПК-3 Способен осуществлять организационно - технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	Подготовительный этап. Производственный этап Аналитический этап Заключительный этап	<b>Текущий контроль:</b> Собеседование, Тест, <b>Промежуточный контроль:</b> отчет

	тельного сырья		
--	----------------	--	--

### 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/ не зачтено	удовлетворительно/ зачтено	хорошо/ зачтено	отлично/ зачтено
ИД-2 <sub>УК-2</sub> (4 этап)	<b>Знать:</b> технологические схемы производства, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	Не знает технологические схемы производства, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	Частично знает технологические схемы производства, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	Знает достаточно хорошо технологические схемы производства, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья	Знает на высоком уровне технологические схемы производства, технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья
	<b>Уметь:</b> обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий участков производства	Не обладает умениями обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий участков производства	Частично обладает умениями обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий участков производства	Умеет фрагментарно применять обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий участков производства продуктов	Умеет применять обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий участков производства продук-

	ческих линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья	питания из растительного сырья	тов питания из растительного сырья
	<b>Владеть:</b> навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов	Не владеет навыками навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов	Не в полной мере владеет навыками навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов.	Владеет на достаточном уровне навыками навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов	Владеет на высоком уровне навыками навыками расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов
ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> (4 этап)	<b>Знать:</b> анализ научной технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности и участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;	Не знает анализ научной технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности и участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;	Частично знает анализ научной технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности и участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;	Знает достаточно хорошо анализ научной технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности и участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;	Знает на высоком уровне анализ научной технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности и участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
	<b>Уметь:</b> проводить измерения, анализ и математическую обработку экспериментальных данных;	Не обладает умениями проводить измерения, анализ и математическую обработку экспериментальных данных;	Частично обладает умениями проводить измерения, анализ и математическую обработку экспериментальных данных;	Умеет фрагментарно применять проводить измерения, анализ и математическую обработку экспериментальных данных;	Умеет применять проводить измерения, анализ и математическую обработку экспериментальных данных;

	<b>Владеть:</b> современными методами исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов	Не владеет современными методами исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов	Не в полной мере владеет современными методами исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов	Владеет на достаточном уровне современными методами исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов	Владеет на высоком уровне современными методами исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов
ИД-2пк-1 Уметь использовать полученные знания для контроля технологии производства и организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать:</b> Физическую сущность явлений, происходящих в материалах в условиях производства и эксплуатации изделий из них под воздействием внешних факторов (нагрева, охлаждения, давления, облучения и т. п.) - методы влияния на структуру и свойства современных металлических и неметаллических материалов способы получения их заданного уровня.- методы, этапы формирования структуры и свойств материалов в процессе переработки и производства товарных продуктов; факторы, формирующие ассортимент и качество материалов;	Не знает физическую сущность явлений, происходящих в материалах в условиях производства и эксплуатации изделий из них под воздействием внешних факторов (нагрева, охлаждения, давления, облучения и т. п.) - методы влияния на структуру и свойства современных металлических и неметаллических материалов способы получения их заданного уровня.- методы, этапы формирования структуры и свойств материалов в процессе переработки и производства товарных продуктов; факторы, формирующие ассортимент и качество материалов;	Частично знаком физической сущностью явлений, происходящих в материалах в условиях производства и эксплуатации изделий из них под воздействием внешних факторов (нагрева, охлаждения, давления, облучения и т. п.) - методы влияния на структуру и свойства современных металлических и неметаллических материалов способы получения их заданного уровня.-методы, этапы формирования структуры и свойств материалов в процессе переработки и производства товарных продуктов; факторы, формирующие ассортимент и качество материалов;	Достаточно понимает физическую сущность явлений, происходящих в материалах в условиях производства и эксплуатации изделий из них под воздействием внешних факторов (нагрева, охлаждения, давления, облучения и т. п.) - методы влияния на структуру и свойства современных металлических и неметаллических материалов способы получения их заданного уровня.-методы, этапы формирования структуры и свойств материалов в процессе переработки и производства товарных продуктов; факторы, формирующие ассортимент и качество материалов;	В полной мере понимает ресурсо- и энергосбережение технологических процессов. Физическую сущность явлений, происходящих в материалах в условиях производства и эксплуатации изделий из них под воздействием внешних факторов (нагрева, охлаждения, давления, облучения и т. п.) - методы влияния на структуру и свойства современных металлических и неметаллических материалов способы получения их заданного уровня. методы, этапы формирования структуры и свойств материалов в процессе переработки и производства товарных продуктов; факторы, формирующие ассортимент и качество материалов;

	факторы, формирующие ассортимент и качество материалов;				
	<p><b>Уметь:</b>  - Изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья  -оценивать и прогнозировать поведение материала и причин отказов деталей и инструментов под воздействием на них различных эксплуатационных факторов  - проводить анализ условий эксплуатации и производства.  - обоснованно и правильно выбирать материал, назначать обработку в целях получения заданной структуры и свойств, обеспечивающих высокую надежность изделий.</p>	не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	<p>Умеет фрагментарно Изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья  -оценивать и прогнозировать поведение материала и причин отказов деталей и инструментов под воздействием на них различных эксплуатационных факторов  - проводить анализ условий эксплуатации и производства. - обоснованно и правильно выбирать материал, назначать обработку в целях получения заданной структуры и свойств, обеспечивающих высокую надежность изделий.</p>	<p><b>Умеет-</b> Изучать и анализировать научно-техническую информацию; разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья  -оценивать и прогнозировать поведение материала и причин отказов деталей и инструментов под воздействием на них различных эксплуатационных факторов  - проводить анализ условий эксплуатации и производства.  - обоснованно и правильно выбирать материал, назначать обработку в целях получения заданной структуры и свойств, обеспечивающих высокую надежность изделий.</p>

	<p><b>Владеть навыками:</b> для рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов. Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.</p>	<p>Не владеет навыками: для рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов.</p>	<p>Не в полной мере владеет навыками: для рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов.</p>	<p>Способен подобрать рационально оборудование для автоматизации и механизации технологических процессов.</p>	<p>Может показать что владеет навыками для рационального выбора оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов. Разработкой нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники.</p>
--	--	--	--	---	---



<p>ИД-3<sub>ПК-2</sub> Владеть навыками работы на приборах, проведения исследований свойств сы-рья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативными документами</p>	<p><b>Знать:</b> федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; -основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; -ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; -физико-химические основы и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья;</p>	<p>Не знает - федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; -основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; -ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; -физико-химические основы и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья;</p>	<p>Частично знаком с федеральными законами и нормативными документами в области производства продуктов питания из растительного сырья; Частично знает - основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; -ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; -физико-химические основы и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья;</p>	<p>Достаточно хорошо знает - федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; -основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; -ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; -физико-химические основы и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья;</p>	<p>В полной мере знает федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья; -основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; -ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; -физико-химические основы и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья;</p>
--	---	--	---	---	---

<p>ИД-2<sub>ПК</sub>- 3 Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения</p>	<p><b>Уметь:-</b> определять расход сырья и рассчитывать рецептуры, подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции. -подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; - формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;- разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; -изучать и анализировать научно-техническую информацию; - разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья;</p>	<p>не обладает умениями в рамках компетенции</p>	<p>Частично обладает умениями в рамках компетенции</p>	<p>Умеет фрагментарно определять расход сырья и рассчитывать рецептуры, подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции. -подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; -формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; -разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; -изучать и анализировать научно-техническую информацию; -разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья;</p>	<p>Умеет определять расход сырья и рассчитывать рецептуры, подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции. -подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; -формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; -разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий; -изучать и анализировать научно-техническую информацию; -разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья;</p>
--	---	--	--	---	--

	<p><b>Владеть:</b> методикой проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники;</p> <p>- методикой разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.</p>	<p>Не владеет методикой проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники;</p> <p>- методикой разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции..</p>	<p>Не в полной мере владеет методикой проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники;</p> <p>- методикой разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.</p>	<p>Способен показать что владеет методикой проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники;</p> <p>- методикой разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.</p>	<p>Владеет на высоком уровне методикой проведения стандартных испытаний для определения показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>- навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники;</p> <p>- методикой разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции.</p>
--	--	--	---	--	--

### Критерии оценивания результатов обучения по практике

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

Наименование оценочного средства	Оценка (шкала оценивания)	Критерии оценивания компетенций (результатов)	Критерии оценивания
Письменный отчёт Защита отчета	Высокий (Зачтено)	Выполнены все требования к написанию отчета: содержание разделов соответствует их названию, собрана полноценная, необходимая информация, выдержан объём; умелое использование профессиональной терминологии, соблюдены требования к внешнему оформлению.	оценку <b>«отлично»</b> заслуживает студент, показавший всесторонние и систематизированные, глубокие знания вопросов и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
	Средний (Зачтено)	Основные требования к отчету выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеется неполнота материала;	оценку <b>«хорошо»</b> заслуживает студент, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но

		не выдержан объём отчета; имеются упущения в оформлении.	допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
	Пороговый (Зачтено)	Имеются существенные отступления от требований к отчету. В частности: разделы отчета освещены лишь частично; допущены ошибки в содержании отчета; отсутствуют выводы.	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, показавший фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
	Минимальный уровень (Не зачтено)	Задачи практики не раскрыты в отчете, использованная информация и иные данные отрывисты, много заимствованного, отраженная информация не внушает доверия или отчет не представлен вовсе.	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, который не знает большей части основного содержания вопросов, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

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

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

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

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

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции (ИД-2<sub>УК-2</sub>, ИД-1<sub>ОПК-2</sub>, ИД-2<sub>ПК-1</sub>, ИД-3<sub>ПК-2</sub>, ИД-2<sub>ПК-3</sub>) в процессе освоения ОПОП**

#### **7.4.1. Перечень примерных индивидуальных заданий по учебной практике:**

- I. Определение реологических характеристик хлебобулочных изделий на приборе «Структурометр»
2. Методы определения влажности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
3. Методы определения кислотности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
4. Методы определения массовой доли редуцирующих веществ
5. Методы определения плотности
6. Методы определения автолитической активности муки на приборе «Амилотест»
7. Методы определения намокаемости
8. Методы определения щелочности
9. Методы определения физико-химических показателей готовых изделий
10. Методы определения реологических свойств
- II. Методы определения органолептических свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
12. Методы исследований растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

13. Технологические схемы производства отдельных видов продуктов питания из растительного сырья
14. Нормативно-техническая документация в области пищевого производства.
15. Методы определения сухих веществ
16. Методы определения хлебопекарных свойств муки

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

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

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

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

##### **Тестовые задания:**

**Вопрос № 1)** Какая должна быть влажность муки?

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

---

**Вопрос № 2)** Какое среднее содержание крахмала в муке

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

**Вопрос № 3** Какое оборудование используют для хранения муки

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

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

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

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

- A) высокой крупинчатостью и большим содержанием белка
  - B) серым цветом и большим содержанием углеводов
  - C) низким содержанием золы и белка
  - D) низким содержанием клейковины и серого цвета
  - E) низкой стекловидностью и серым цветом
- 

**Вопрос № 6)** Сколько содержится белка в макаронной муке

- A) 14-16 %
  - B) 40 %
  - C) 50 %
  - D) 60 %
  - E) 70 %
- 

**Вопрос № 7)** Какой выход сырой клейковины в макаронной муке

- A) 30-32 %
  - B) 40 -45 %
  - C) 60-63 %
  - D) 10-12 %
  - E) 5-10 %
- 

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

- A) тарный и бестарный
  - B) простой и сложный
  - C) силосный и калибровочный
  - D) градуированный и простой
  - E) термолабильный и сложный
- 

**Вопрос № 9)** Какой размер частиц у макаронной муки

- A) 250-350 мкм
  - B) 160-200 мкм
  - C) 100-200 мкм
  - D) 90-100 мкм
  - E) 40-60 мкм
- 

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

- A) 13-14 %
- B) 20-22 %
- C) 30-40 %

- D) 50-60
- E) 40-50

---

**Вопрос № 11)** При какой температуре хранят макаронные изделия

- A) 16-18°C, относительная влажность воздуха не более 70 %
- B) 30-32°C, относительная влажность воздуха не более 70 %
- C) 40-45 °C, относительная влажность воздуха не более 70 %
- D) 50-55 °C, относительная влажность воздуха не более 70 %
- E) 60-65 °C, относительная влажность воздуха не более 70 %

---

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

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

---

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

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

---

**Вопрос № 14)** Какая продолжительность замеса макаронного теста

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

---

**Вопрос № 15)** Как осуществляют формование макаронных изделий

- A) прессованием
- B) измельчением
- C) растиранием
- D) дроблением
- E) шелушением

---

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

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

---

**Вопрос № 17)** Какие продукты получают при дражом процессе:

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

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

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

---

**Вопрос № 19)** Клейковину теста образует

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

---

**Вопрос № 20)** На какие виды обработок подразделяются повторительные помолы

- A) на простые и сложные
- B) простые
- C) полные
- D) неполные
- E) сложные

---

**Вопрос № 21)** Что относится к анатомическим частям зерна

- A) ядро, оболочка
- B) эндосперм, зародыш, оболочка
- C) насекомые – вредители
- D) вес, объем
- E) корневая система

---

**Вопрос № 22)** Сырая клейковина содержит сухих веществ

- A) 30-35%
- B) 10-20%
- C) 5-10%
- D) 60-70%
- E) 20-30%

**23. Булочные сдобные изделия содержат по ГОСТ сахар и жир**

- A) в сумме сахара и жира-14%;
- B) в сумме сахара и жира-10%
- B) в сумме сахара и жира-18%
- Г) в сумме сахара и жира-20%

**Мелкоштучные булочные изделия масса по ГОСТ**

- A) массой -200г
- B) массой-200г и менее
- B) массой -230г
- Г) массой 800г

**2. Показатели качества ржаной муки:**

- A) зольность
- B) содержание металломагнитной примеси
- B) число падения
- Г) количество и качество сырой клейковины

**26. Показатели качества муки пшеничной муки:**

- A) количество и качество сырой клейковины



Б)белизна

В) автолитическая активность

Г)вкус

**27. Процесс производства хлебобулочных изделий состоит из:**

А) приемки, хранения и подготовки сырья

Б) приготовление теста

В) формование тестовых заготовок

Г) выпечка

**28. На скорость спиртового брожения влияет:**

А) температура теста

Б) кислая реакция среды (концентрация водородных ионов-рН)

В) наличие и количество в тесте витаминов

Г) влажность муки

Д) минеральные и азотсодержащие соединения

**29. Факторы, обуславливающие выход хлеба.**

А) влажность муки

Б) хлебопекарные свойства муки

В) влажность теста

Г) кислотность муки

**30. Технологическое значение силы муки:**

А) обуславливает газодерживающую способность теста

Б) определяет объем хлеба

В) определяет параметры теста

Г) определяет величину и структуру пористости мякиша

**31. Газообразующая способность муки в основном обуславливается:**

А) ее углеводно-амилазным комплексом

Б) белково-протеиназным комплексом

В) сахарообразующей способностью муки

Г) содержанием собственных сахаров

**32. Пшеничная мука вырабатывается следующих сортов:**

А) крупчатка

Б) высший сорт

В) первый сорт

Г) обдирная

**33. Виды помолов пшеничной муки:**

А) односортный

Б) двухсортный

В) трехсортный

Г) четырехсортный

Д) обойный

**34. Химический состав муки изменяется в зависимости от:**

А) химического состава зерна

Б) от сорта

В) выхода муки

Г) степени измельченности

**35. Способы приготовления пшеничного теста:**

А) 2-х фазный

Б) 3-х фазный

В) безопарный

Г) ускоренный.

**7.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирова-**

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

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### ***Основная литература***

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства.[Текст]: учебник / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. - СПб: Профессия, 2009. - 415 с., ил.
2. Корячкина С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учебное пособие для вузов/ С.Я. Корячкина, Н.В. Лабутина, Н.А. Березина, Е.В. Хмелева. - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 496с.
3. Пучкова Л.И. Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства.[Текст]: учебное пособие / - СПб., ГИОРД, 2004. - 264 с.: ил.
4. Медведев, Г. М. Технология макаронного производства : учебник / Г. М. Медведев. - М. : КОЛОС, 2000. - 272 с. Текст :
5. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий: учебное пособие для вузов / Под ред. Л.П. Пащенко. - М. : КолосС, 2007. - 215 с. : Текст

### ***Дополнительная литература***

6. Пащенко, Л. П. Технологические расчеты при проектировании макаронных фабрик : учебное пособие / Л.П. Пащенко, Н.М. Дерканосова. - Воронеж : ВГТА, 1997. - 58 с. : Текст.
7. Хромеенко, В. М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик : учебное пособие для вузов / В. М. Хромеенко. - СПб. : ГИОРД, 2004. - 496 с. - Текст

## **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.

## 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	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
БД «AGROS»- международная документографическая база данных по проблемам АПК, охватывает все научные публикации (книги, брошюры, авторефераты, диссертации, труды сельскохозяйственных научных учреждений).	<a href="http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm">http://www.cnsnb.ru/cataloga.shtm</a>
Агроакадемсеть- базы данных РАСХН.	<a href="http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-pospecialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php">http://www.vniikormov.ru/pub/0004/lektcii-poslevuzovskogo-obrazovaniia-pospecialnosti-06-01-06-lugovodstvo-lekarstvennye-i-efirno-maslichnye-kultury-01.php</a>

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

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория <b>206</b> для проведения лекционных и практических занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации	Оснащенность Учебная мебель: столы - 21, стулья-38, доска меловая, кафедра Справочные таблицы, плакаты, стенды. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP laser Jet Pro M 1132- 1 шт., мультимедийный проектор «Benq GP3 DLP 300Lm» – 1 шт., веб камера, динамик микрофон «Philips» - 1 шт., экран настенно - потолочный - 1 шт.,
2.	Практические занятия	Учебная аудитория <b>209</b> для проведения практических и лабораторных занятий, консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации	Оснащенность: Учебная мебель: столы - 22, скамьи - 22, доска меловая, кафедра, кафедра. Справочные таблицы, плакаты, стенды. Основное оборудование: специализированный стеллаж, стенды с монтажными чертежами, макеты оборудования, пресс макаронный «Итилица».

3.	Самостоятельная работа	Аудитория для самостоятельной работы студентов № 206, №211	Оснащенность:Компьютеры в комплекте Asus МФУ HP Lazer Jet Pro M 1132, проекторы View Sonic DLP View Sonic DLP 000 Lm 1080p и BenQ PV9730, веб-камера, динамик микрофон «Philips», экраны настенно-потолочные, доски аудиторные, специализированная мебель, 15 компьютеров с выходом в интернет
----	------------------------	--	--

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

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

**Рабочий график (план) прохождения учебной практики  
(Учебная практика ,технологическая)**

Обучающегося \_\_\_\_\_  
(ФИО)

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курс \_\_ семестр \_\_ форма обучения \_\_\_\_\_

Продолжительность (сроки) 2 2/3 недели (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

Нальчик 20\_\_

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

Руководитель практики  
от Университета

\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики  
от профильной организации

\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.  
(подпись)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

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

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

**ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

**(Учебная практика ,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.

Нальчик – 201\_\_



## Аттестационный лист по практике

---

 (Ф.И.О.)

Обучающийся (аяся) \_\_\_\_\_ курса направления подготовки Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
 Направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, успешно прошел (ла) производственную практику (проектно-технологическая) в объеме 114/ 4 часов/з.ед. (2 2/3 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-2 <sub>УК-2</sub> ,			
ИД-1 <sub>ОПК-2</sub> ,			
ИД-2 <sub>ПК-1</sub> ,			
ИД-3 <sub>ПК-2</sub> ,			
ИД-2 <sub>ПК-3</sub>			

Руководитель практики от университета \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)