


**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 ТТФ доцент Тлупов Т.Х.



« 27 » мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Б2.В.01(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение
первичных навыков научно-исследовательская работа)**

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

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

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **1(2)**

Семестр **2(4)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик – 2025

Рабочая программа учебной практики Б2.В.01(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы



к.с.-х.н., доцент _____ И.Б. Шогенова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья» протокол от «22» мая 2025г. № 10



И.о. зав. кафедрой, доцент _____ М.Х. Кодзокова

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический» протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»



доцент _____ Т.Х. Тлупов

Согласовано:



Директор научной библиотеки _____ И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Вид, способы и формы проведения практики

Вид практики – учебная.

Тип практики – получение первичных навыков научно-исследовательская работа.

Способы проведения практики – стационарная; выездная.

Получение первичных навыков научно-исследовательская работа может проводиться в научно - исследовательской лаборатории кафедры «Технология продуктов из растительного сырья» ФГБОУ ВО «Кабардино-Балкарский ГАУ им. В.М. Кокова» и на предприятии с которыми вуз заключил договора

Форма проведения получение первичных навыков научно-исследовательская работа – дискретно, путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения учебной 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, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа).

Цель практики – является формирование представления о специфике научно-исследовательской работы, в том числе связанной с темами курсовой и выпускной квалификационной работ, и формирования исследовательских качеств и умений, необходимых в профессиональной деятельности в соответствии с направлением подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Основными задачами учебной практики, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа) являются:

- формирование представления о специфике научных исследований по направлению «Продукты питания из растительного сырья»;
- овладение навыками применения общенаучных и специальных методов исследований в соответствии с направлением программы;
- получение навыков самостоятельной научно-исследовательской деятельности;
- получение навыков применения инструментальных средств исследования для решения поставленных задач, способствующими интенсификации познавательной деятельности;
- развитие умений организовать свой труд, порождать новые идеи, находить подходы к их реализации;
- формирование способности самосовершенствования, расширения границ своих научных и профессионально-практических познаний, использовать методы и средства познания, различные формы и методы обучения и самоконтроля, новые образовательные технологии, для своего интеллектуального развития и повышения культурного уровня;
- овладение методами и специализированными средствами для аналитической работы и научных исследований.

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-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез	ИД-1ук-1 выполняет поиск необходимой	Знать: Как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации Уметь: Использовать системный подход для решения поставленных задач

	информации применять системный подход для решения поставленных задач	информации, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной цели	Владеть: системным подходом для решения поставленных задач
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	Знать: круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения Уметь: выбрать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения Владеть: навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов
ПК-4	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	ИД-1 ПК-4 знать сущность физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач научно-исследовательской деятельности	Знать сущность физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач научно-исследовательской Уметь использовать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов Владеть навыками проведения измерений, экспериментов и наблюдений; методами подготовки данных для составления научных обзоров и публикаций

3. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 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 учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа) проводится на 1 курсе в 2 учебном семестре.

Для обучающихся заочной формы обучения учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа) проводится на 2 курсе в 4 учебном семестре.

4. Объем производственной практики

Объем и продолжительность учебной практики, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа) 3 зачетные единицы (108 академических часа, 4 недели).

5. Содержание практики

5.1. Структура и содержание производственной практики

Содержание учебной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики подготовка обучающихся к решению задач научно-исследовательского характера, приобретение практического опыта проведения научно-исследовательских работ, получение навыков самостоятельного проведения экспериментальных исследований при выполнении конкретных научных разработок.

Вид работ и содержание учебной практики, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа), 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 практик и от предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуального задания		
1. Подготовительный этап						
1.1	Установочная лекция	2	1		6	Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2		6	Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Обсуждение и утверждение индивидуальных планов				6	Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
2. Производственный этап						
2.1	Изучение фундаментальной, периодической и нормативно-технической литературы	2		12	7	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении практики
2.2	Определение объектов и методов исследования		1		7	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.

2.3	Проведение экспериментального исследования		1		6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных	2	2		6	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов			8	6	
3.3	Интерпретация полученных результатов.				6	Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Формулирование предложений и рекомендаций	2	1		6	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
4.2	Подготовка отчета по учебной практике. Представление собранных материалов руководителю практики.	2		2	6	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по учебной практике.
Итого-108		12	8	20	68	

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 учебной практике, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа).

По окончании учебной практики, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа) 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 учебной практике, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа) 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:

- изучение фундаментальной, периодической и нормативно-технической литературы;
- определение объектов и методов исследования;
- проведение экспериментального исследования;

Объем до 5-6 страниц.

Раздел 3. Индивидуальное задание

Данный раздел предусматривает:

- изложить, какие методы применялись при проведении исследования;
- изложить схему опыта с указанием числа вариантов, повторности;
- рассмотреть методики взятия проб и методы проведения анализов;
- методы определения эффективности применяемых средств.

§ 5. Заключение;

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

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

§ 7. Приложения.

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

Требования к оформлению отчета

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

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

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

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами. Номер страницы проставляется сверху по правому краю.

Формой промежуточной аттестации студентов по итогам учебной практики, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа): является зачет.

Отчет по практике, подлежит защите на заседании комиссии. Защита отчета по практике включает публичное обсуждение результатов практики перед членами комиссии.

Результаты защиты оцениваются как зачет и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа)

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

Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа) направлена на формирование следующих компетенций:

УК-1 способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации применять системный подход для решения поставленных задач;

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;

ПК-4 обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья.

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

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

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
УК-1	Б1.О.01 История Б1.О.02 Философия Б1.О.12 Теоретическая механика Б1.О.14 Органическая химия Б2.В.01(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) ФТД.01 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	2
	Б1.О.28 Механизация и автоматизация технологических процессов производства	4
	Б1.О.31 Электротехника и электроника Б1.О.33 Общая и пищевая микробиология	5
	Б2.О.04 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3. 01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
	Б.О.09 Неорганическая химия	1
УК-2	Б2.В.01(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б2. О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	
	Б1.О.16 Физическая и коллоидная химия	3
	Б2.О.02(У) Учебная практика, технологическая	4
	Б2.В.02(П) Производственная практика, технологическая	5
	Б2.О.03(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б2.О.04 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3. 01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-4	Б1.О.07 Организация и планирование научного исследования	1
	Б2.В.01(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б1.В.ДВ.01.01 Биотехнологические основы хлебопекарного производства Б1.В.ДВ.01.02 Научные основы хлебопекарного производства Б1.В.ДВ.02.01 Физико-химические основы кондитерского производства Б1.В.ДВ.02.02 Научные основы кондитерского и макаронного производства	4
	Б1.О.34 Технология мучных кондитерских изделий	5
	Б2.О.04 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	8

	Б3. 01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
--	---	--

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

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

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

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

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

Сформированность каждой компетенции в рамках прохождения учебной практики, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательская работа) 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-1} выполняет поиск необходимой информации, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения	Знать: Как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации	Не знает, как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации	Частично знает, как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации	Знает достаточно хорошо, как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации	Знает на высоком уровне как осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации
	Уметь: использовать системный подход для решения поставленных задач	Не обладает умениями использовать системный подход для решения поставленных задач	Частично обладает умениями использовать системный подход для решения поставленных задач	Умеет фрагментарно применять, использовать системный подход для решения поставленных задач	Умеет использовать системный подход для решения поставленных задач

поставленной цели (2 этап)	Владеть навыками: системного подхода для решения поставленных задач	Не владеет навыками системного подхода для решения поставленных задач	Не в полной мере владеет навыками системного подхода для решения поставленных задач	Владеет на достаточном уровне навыками системного подхода для решения поставленных задач	Владеет на высоком уровне навыками системного подхода для решения поставленных задач
ИД-2 ук-2 выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения (2 этап)	Знать: круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения	Не знает круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения	Частично знает круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения	Знает на достаточном уровне круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения	На высоком уровне знает круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения
	Уметь: выбрать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Не умеет выбрать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Не в полной мере умеет выбрать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	На достаточном уровне хорошо умеет выбрать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	На высоком уровне умеет выбрать оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
	Владеть: навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов	Не владеет навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов	Знаком с некоторыми навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов	Достаточно владеет навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов	На высоком уровне владеет навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов
ИД-1 ПК-4 знать сущность физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач научно-исследовательской деятельности	Знать сущность физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач научно-исследовательской	Не знает сущности физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач научно-исследовательской	Частично знает сущность физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач научно-исследовательской	Знает достаточно хорошо сущность физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач научно-исследовательской	Знает на высоком уровне сущность физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач научно-исследовательской
	Уметь использовать	Не умеет использовать	Частично обладает умениями	На достаточно хорошем уровне	На высоком уровне умеет

(2 этап)	методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов	методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов	использовать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов	умеет использовать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов	использовать методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов
	Владеть: навыками проведения измерений, экспериментов и наблюдений; методами подготовки данных для составления научных обзоров и публикаций	Не владеет навыками проведения измерений, экспериментов и наблюдений; методами подготовки данных для составления научных обзоров и публикаций	Не в полной мере владеет навыками проведения измерений, экспериментов и наблюдений; методами подготовки данных для составления научных обзоров и публикаций	Владеет на достаточном уровне навыками проведения измерений, экспериментов и наблюдений; методами подготовки данных для составления научных обзоров и публикаций	Владеет на высоком уровне навыками проведения измерений, экспериментов и наблюдений; методами подготовки данных для составления научных обзоров и публикаций

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

Результаты защиты оцениваются как оценка «зачет», «не зачет» и заносятся в зачетную книжку студента и ведомость.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы), 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 зачет» 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 учебной практики, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-1ук-1, ИД-2ук-2, ИД-1пк-4 в процессе освоения ОПОП

7.3.1. Перечень примерных индивидуальных заданий по учебной практике, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы):

1. Методика научного исследования.
2. Научные методы познания в исследованиях.
3. Понятие источника научной информации и его виды.
4. Источники информации для научного исследования.
5. Электронные источники информации и работа с ними.

6. План исследования и разработок.
7. Рабочий план исследования.
8. Задачи и виды экспериментов.
9. Стратегия и тактика эксперимента.
10. Методика оформления результатов научных исследований в виде научных работ.

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

Для оценивания знаний, полученных в результате прохождения учебной практики, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы), в процессе защиты отчета обучающимся рекомендуются задать следующие общие вопросы по программе практики:

1. Значение и сущность научного поиска, научных исследований. Классификация наук.
2. Формирование научных исследований в мире. Возникновение и развитие науки.
3. Дифференциация и интеграция науки. Ускоренное развитие науки.
4. Наука как производительная сила современного общества.
5. Сущность методологии исследования.
6. Принципы и проблема исследования.
7. Разработка гипотезы и концепции исследования.
8. Процессуально-методологические схемы исследования
10. Методика научного исследования.
11. Научные методы познания в исследованиях.
12. Понятие источника научной информации и его виды.
13. Источники информации для научного исследования.
14. Документальные источники информации и работа с ними.
15. Электронные источники информации и работа с ними.
16. План исследования и разработок.
17. Рабочий план исследования.
18. Задачи и виды экспериментов.
19. Стратегия и тактика эксперимента.
20. Методика оформления результатов научных исследований в виде научных работ.
21. Методика работы над научной статьей.
22. Формулирование темы, замысла и названия научной статьи.
23. Композиция научной статьи.
24. Алгоритм написания и опубликования научной статьи.
25. Основы планирования экспериментов. Выбор факторов.
26. Методы и способы измерений, погрешности измерений.
27. Организация рабочего места экспериментатора.
28. Влияние психологических факторов на ход и качество эксперимента.
29. Использование вычислительной техники в научных исследованиях.
30. Развитие информационных технологий в современном мире.
31. Основы научной этики и организации труда. Плагиат и антиплагиат.

7.3.3. Перечень примерных тестов, выносимых на промежуточную аттестацию по производственной практике, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа.

Тестовые задания:

1. Функции пищевых продуктов:

- А) строительные
- Б) энергетические
- В) регуляторные
- Г) эмоциональные

2. Формы связи воды с веществами в пищевых продуктах:

- А) свободная влага
- Б) влага смачивания
- В) химически связанная влага
- Г) капиллярная влага
- Д) механически связанная влага

3. Усваиваемые питательные вещества пищевых продуктов-это

- А) белки
- Б) балласт
- В) липиды
- Г) минеральные вещества
- Д) витамины
- Е) нутриенты

4. Неусвояемые питательные вещества пищевых продуктов-это

- А) крахмал
- Б) пектин
- В) клетчатка
- Г) нутриенты
- Д) целлюлоза

5. Свойства белка, используемые в пищевых технологиях-это

- А) пенообразование
- Б) декстринизация
- В) денатурация
- Г) гидратация
- Д) карамелизация

6. Свойства крахмала, используемые в пищевых технологиях-это

- А) пенообразование
- Б) декстринизация
- В) денатурация
- Г) гидратация
- Д) карамелизация

7. Какой витамин образуется в организме человека:

- А) С
- Б) Е
- В) Д
- Г) аскорбиновая кислота

8. Какие вещества являются антиоксидантами:

- А) витамин Е
- Б) селен
- В) витамин Д
- Г) железо
- Д) витамин А

9. Пшеничную хлебопекарную муку подразделяют на следующие сорта:

- А) экстра
- Б) люкс
- В) крупчатка
- Г) первый
- Д) второй
- Е) третий
- Ж) обойная

10. Влажность муки должна соответствовать:

- А) 7%
- Б) 13, 5%

- В) 10,5%
- Г) 14,5%
- Д) 12,0%

11. Назовите, какие изменения наблюдаются в свойствах муки в процессе ее созревания (1-2 мес.):

- А) окисление каратиноидов
- Б) увеличение кислотности
- В) уменьшение кислотности
- Г) отбеливание муки

12. У сахара-песка нормируется содержание-

- А) чистой глюкозы
- Б) редуцирующих веществ
- В) золы
- Г) чистой сахарозы
- Д) чистой фруктозы
- Е) влаги

13. В хлебопекарном производстве используется соль поваренная. Она относится к группе:

- А) вспомогательных материалов
- Б) основного сырья
- В) дополнительного сырья

14. Какие сахара являются конечным продуктом кислотного гидролиза крахмала:

- А) мальтоза
- Б) глюкоза
- В) фруктоза

15. Модифицированный крахмал-это ГМС

- А) да
- Б) нет

16. Крахмал в пищевых технологиях используется как:

- А) рецептурная добавка
- Б) формовочный материал
- В) для отделки готовых изделий

17. Патоку получают:

- А) из крахмала
- Б) из кукурузы
- В) из картофеля
- Г) из сахара-песка

18. В кондитерском производстве патока используется как антикристаллизатор. При отсутствии или нехватке ее заменяют:

- А) карамельным сиропом
- Б) сахарным сиропом
- В) инвертным сиропом
- Г) крахмалом

19. Мед широко используется в кондитерском производстве. По способу получения он бывает:

- А) цветочный
- Б) сотовый
- В) падевой
- Г) центрифугированный
- Д) прессовый
- Е) смешанный

20. Солодом называют:

- А) пророщенное и выращенное в специальных условиях зерно
- Б) забродивший ячменный экстракт
- В) неочищенное пиво

21. Тепловая обработка молока при температуре ниже точки его кипения называется пастеризацией. Какой режим пастеризации является кратковременным?

- А) при температуре 63-65 градусов (30 минут)
- Б) при температуре 72-76 градусов (15-20 секунд)
- В) при температуре 85 градусов (без выдержки)

22. Белок яиц обладает связующими свойствами и является хорошим пенообразователем при производстве:

- А) конфет
- Б) карамели
- В) кремов
- Г) зефира
- Д) бисквитного теста

23. Температура замораживания меланжа:

- А) -2-3 градуса
- Б) -5-7 градусов
- В) -15-18 градусов
- Г) -10-15 градусов

24. Массовая доля влаги в сухом яичном порошке:

- А) 5%
- Б) 1%
- В) 9%
- Г) 10%

25. Желатин является сырьем для производства фруктово-ягодных кондитерских изделий и представляет собой:

- А) животный белок
- Б) растительный белок
- В) пищевую кислоту

26. Пектиновые вещества по происхождению - это

- А) углеводы
- Б) белки
- В) кислоты
- Г) жиры

27. Гидрожир получают искусственным затвердеванием:

- А) растительных жиров
- Б) животных жиров
- В) комбинированных жиров

28. Температура плавления гидрожира:

- А) 25 градусов
- Б) 30 градусов
- В) 35 градусов
- Г) 45 градусов

29. Какой ароматизатор наиболее гармонично сочетается с натуральным ароматом шоколада:

- А) корица
- Б) фруктовая эссенция
- В) ванилин
- Г) кардамон

30. Количество ванилина в кондитерских изделиях не должно превышать:

- А) 0,5%

- Б) 0,3%
- В) 5%
- Г) 3%

31.Какие пищевые кислоты получают наиболее широкое применение в кондитерском производстве:

- А) уксусная
- Б) салициловая
- В) лимонная
- Г) яблочная
- Д) молочная
- Е) виннокаменная

32.Влажность сухих дрожжей должна составлять:

- А) 10-12%
- Б) 5-6%
- В) 8-9%
- Г) 7-8%

33.При избытке разрыхлителя (натрия двууглекислого) изделия:

- А) приобретают неприятный вкус
- Б) приобретают неприятный запах
- В) желтеют
- Г) обесцвечиваются
- Д) в них разрушаются витамины

34.Для укрепления устойчивости взбитого белка рекомендуется в конце взбивания добавлять:

- А) небольшое количество сахара
- Б) воду
- В) инвертный сироп
- Г) небольшое количество лимонной кислоты

35.Сульфитация-обработка пищевых продуктов диоксидом серы или сернистой кислотой. С какой целью применяют сульфитацию?

- А) для устранения неприятного запаха
- Б) для предотвращения потемнения продуктов
- В) для консервирования скоропортящихся продуктов
- Г) для предотвращения прогоркания пищевых продуктов

36.Расположите в правильной последовательности стадии производства шоколада:

- А) получение какао тертого
- Б) получение какао масла
- В) обработка какао бобов
- Г) получение шоколадной массы
- Д) завертка и упаковка шоколада
- Е) формование шоколада

37.Какао тертое, для предотвращения расслаивания подвергают темперированию. Назовите температурный режим этой операции:

- А) 45-50 градусов
- Б) 55-60 градусов
- В) 65-70 градусов

38.Для превращения семян в товарные бобы их подвергают специальной обработке – процессу:

- А) сушки
- Б) измельчения
- В) очистки
- Г) ферментации

39. Фосфатидные концентраты вводят в состав шоколадной глазури для:

- А) улучшения органолептических свойств
- Б) снижения вязкости
- В) продления срока хранения

40. У какого вида ореха плоды-бобы развиваются под землей:

- А) кешью
- Б) арахис
- В) лещина
- Г) миндаль

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 использования единообразных стандартов и критериев оценки.
2. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию – поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.
5. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимся) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

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

При этом под указанными категориями понимается:

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

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

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

При оценке уровня освоения компетенций по учебной практике, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) 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. Общий итог защиты отчета по учебной практике, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) выставляется на титульном листе работы, в экзаменационной ведомости и зачетной книжке студента.

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

Основная литература:

1. Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник / Под общей редакцией Л.И.Пучковой. – СПб: Профессия, 2009. – 415 с., ил.
2. Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: 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: учебное пособие /Л.И. Пучкова. – СПб. ГИОРД, 2004. – 264 с.: ил.
4. Витол, И.С., Введение в технологии продуктов питания/ Витол, И.С., Горбатюк, В.И., Горенков, Э.С. и др.; под. ред. Нечаева А.П. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 720 с.
5. Закревский, В.В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. / Закревский, В.В. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 280с.
6. Нечаев, А.П., Пищевая химия. Издание 3-е, испр. / Нечаев, А.П., Траубенберг, С.Е., Кочеткова, А.А. и др. Под ред. Нечаева, А.П. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 640с.
7. Гамаюрова, В.С., Пищевая химия: Лабораторный практикум. / Гамаюрова, В.С., Ржечицкая, Л.Э. – СПб: ГИОРД, 2006. – 136с.: ил.
8. Сарафанова, Л.А. Применение пищевых добавок. Технические рекомендации. 5-е изд., / Сарафанова, Л.А. - СПб: ГИОРД, 2003. – 160 с.

Дополнительная литература:

9. Пашенко, Л.П. Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.
10. Корячкина, С.Я. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий: учебное пособие для вузов/ Корячкина, С.Я., Лабутина, Н.В., Березина, Н.А., Хмелева, Е.В. - М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496с.

11.Рогов, И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Текст]: Учеб. пособие/ Рогов, И.А., Дунченко, Н.И., Позняковский, В.М. Бердутина, А.В., Купцова, С.В. – Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2007. – 227с. – (Питание).

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Гарант**
ООО «Гарант – КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025г сроком на 1 год

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

10.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н
Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»
Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

10.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Хлебопечение России	https://roshleb.com/
Техника и технология пищевых производств	https://elibrary.ru/

Пищевая промышленность	http://www.foodprom.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru ;

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

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

**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, научно-
исследовательская работа (получение первичных навыков научно-
исследовательской работы)**

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) 6 недель (с _____ по _____)

Нальчик 20__

№ п/п	Наименование работ	Дата	Месяц, число											
1.	Прохождение инструктажа по технике безопасности	+												
2.	Ознакомление с организацией		+											
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 _____

ТРЕБОВАНИЯ К ДНЕВНИКУ

1. Дневник не заверенный подписями директора института и руководителем профильной организации, где проводится практика с гербовыми печатами является недействительным.
 2. Дневник заполняется чернилами (пастой) аккуратно, разборчивым почерком.
 3. Ежедневно в дневник заносятся наблюдения и содержание работы обучающегося.
 4. Отзыв профильной организации о работе обучающегося производственной практики производится в конце дневника. В отзыве должны быть отражены краткое содержание проведенной обучающимся работы, краткая характеристика его деятельности, оценка руководителя от профильной организации об уровне подготовки и уровне овладения умениями, навыками и компетенциями.
- В разделе «Предложения и пожелания» обучающийся приводит свои предложения и пожелания по совершенствованию проведения практики.
5. Дневник по окончании практики, одновременно с отчетом в двух недельный срок со времени прибытия, обучающегося в вуз, сдается на кафедру.
 6. Обучающийся допускается к защите только при наличии отчета по производственной практике с обязательным приложением дневника.

1. Индивидуальное задание

[illegible]

Руководитель практики от Университета: _____

ПОДПИСЬ

Фамилия инициалы

Принял к исполнению обучающийся: _____

ПОДПИСЬ

Фамилия инициалы

2. Общие сведения

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

3. Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы _____
2. Направлен(а) _____
(рабочее место, должность)
3. Приступил к работе _____
4. Дата окончания практики _____

Руководитель практики
от профильной организации

МП

4. Записи о работах, выполненных во время прохождения практики

Дата	Место работы	Краткое содержание выполненных работ

5. Отметка о посещении практики руководителями

Дата посещения	Фамилия руководителя	Подпись

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

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

1. Поощрения, взыскания, прогулы и опоздания _____

2. Характеристика работы обучающегося по месту прохождения практики

Обучающийся(ая) _____
показал(а) _____ профессиональную подготовку,
(оценка)

Руководитель практики
от профильной организации

подпись

фамилия инициалы

МП

**7. Предложения и пожелания обучающегося о совершенствовании проведения
практики**

Обучающийся _____

Подпись

8. Заключение руководителя практики от Университета

Руководитель практики
от Университета

подпись

фамилия инициалы

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

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

ФАКУЛЬТЕТ ТОРГОВО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
Кафедра Технологии продуктов из растительного сырья

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

научно-исследовательская работа (получение первичных навыков
научно-исследовательской работы)

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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, успешно прошел (ла) учебную практику, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) (в объеме 108/ 3 часов/з.ед. (4 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} Выполняет поиск необходимой информации, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной цели			
ИД-2 _{ук-2} Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения			
ИД-1 _{пк-4} Знать сущность физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья в решении задач научно-исследовательской деятельности			

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