

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

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

УТВЕРЖДАЮ
декан факультета
доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Б 2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная

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 (4)**

Семестр **2 (8)**

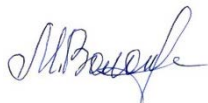
Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик-2025

Рабочая программа производственной практики Б 2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1041 (далее - ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы


к. с.-х. н., доцент



Кодзокова М.Х.

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

Протокол от «22» 05 2025 г № 9



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

Одобрено методической комиссией факультета Торгово-технологический

Протокол от «23» 05 2025 г № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

К.б.н., доцент



Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки _____ И. А. Шогенова

«22» 05 2025г

1. Вид, способы и формы проведения учебной практики

Вид практики - учебная.

Тип практики – учебная, ознакомительная

Способы проведения практики – стационарная; выездная.

Учебная практика 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 практики – 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 - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков.

Учебная практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья

Учебная практика обучающихся на уровне ВО бакалавриата является обязательной и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. В период прохождения практик у студентов формируются практические навыки работы по направлению подготовки, умения принимать самостоятельные решения на конкретных участках работы в реальных условиях, целостное представление о содержании, видах и формах профессиональной деятельности.

Цель учебной практики – расширение и закрепление теоретических знаний обучающихся через получение первичных профессиональных навыков, ознакомление обучающихся с характером и спецификой будущей деятельности и определяется учебным планом.

Основными задачами учебной практики являются:

- развитие способностей студента к самостоятельной деятельности в сфере управления: организаторских, аналитических, коммуникативных, исследовательских, самоорганизации и самоконтроля;
- формирование и развитие у студентов профессионально значимых качеств, устойчивого интереса к профессиональной управленческой деятельности, потребности в самообразовании;
- приобретение умений и навыков на основе знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- ознакомление с историей деятельности, видом собственности, организационно-правовой формой, системой управления и структурными подразделениями предприятия, организации, в которой обучающийся проходит учебную практику;
- изучение номенклатуры и ассортимента производимой продукции (видов выполняемых работ и оказываемых услуг), ее основных потребителей, финансово-экономических показателей деятельности, положения на рынке и направлений развития предприятия, организации;

- получение первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

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	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	ИД1 _{УК-2} . Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение ИД-2 _{УК-2} . Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знать: совокупность задач, обеспечивающих достижение поставленных целей Уметь: формулировать цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение Владеть: инструментами для решения задач, обеспечивающих достижение поставленных целей Знать: оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения Уметь: решать задачи, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения Владеть: навыками для решения задач учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Имеет и применяет знания в области инженерных процессов предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья ИД-2 _{ОПК-3} Умеет использовать знание инженерных процессов при регулировании технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Знать: области инженерных процессов предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Уметь: применять свои знания в области инженерных процессов предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Владеть: инженерными процессами на предприятиях отрасли Знать: инженерные процессы при регулировании технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья Уметь: применять знания в области регулирования технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья Владеть: технологическими процессами на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИД-3 _{ОПК-5} Владеет навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания	Знать: навыки оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики Уметь: оценивать эффективность технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из

		из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики Владеть: навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики
--	--	--	---

3. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная практика входит в Блок 2 «Практики», относится к вариативной части учебного плана подготовки обучающихся по направлению 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья.

Для студентов очной формы обучения учебная практика проводится в 2 и 4 учебном семестре.

Для студентов заочной формы обучения учебная практика завершает 8 учебный семестр.

Полученные в ходе учебной практики результаты могут быть использованы при подготовке рефератов и курсовых работ и проектов.

Общее учебно-методическое руководство практикой и контроль за ее прохождением осуществляет выпускающая кафедра «Технология продуктов из растительного сырья».

Для непосредственного руководства практикой студентов назначается руководитель практики от выпускающей кафедры. Преподаватель – руководитель практики обеспечивает проведение учебной практики, включая:

- проведение инструктажа по охране труда и техники безопасности;
- проведение установочных лекций;
- ознакомление с программой практики;
- инструктаж о порядке оформления отчета по практике;
- указание сроков предоставления отчетов по практике на кафедру, время и место защиты отчетов;
- участие в научно-исследовательской работе

4. Объем учебной практики

Объем и продолжительность учебной практики 3 зачетные единицы (108 академических часа, 2 недели)

5. Содержание учебной практики

5.1. Структура и содержание учебной практики

Содержание учебной практики определяется целями и задачами практики. В процессе прохождения практики обучающийся проводит исследования производственной деятельности выбранного объекта-места прохождения практики, изучает его организационную структуру, перечня выпускаемой продукции, оказываемых услуг, выполняемых работ и связывает полученные результаты с общим состоянием экономики.

Вид работ и содержание производственной практики (учебная), 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 от предприятия	сбор и анализ данных, выполнение индивидуальных заданий		

			ятия			
1. Подготовительный этап						
1.1	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			Получение индивидуальных заданий; перечень планируемых результатов при прохождении практики
1.2	Инструктаж по технике безопасности	2	2			Инструктаж по прохождению практики и зачет по технике безопасности
1.3	Приобретение первичных навыков научно-исследовательской деятельности. Ознакомление со структурой отчета					Проверка выполнения этапа Изучение содержания практики
2. Производственный этап						
2.1	Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования		2	12	14	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении производственного этапа.
2.2	Проведение....					
3. Аналитический этап						
3.1	Формирование базы аналитических данных	2			8	Проверка посещаемости. Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.2	Комплексный анализ собранных данных с использованием различных методов	2		8	10	
3.3	Первичная обработка сырья: Типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции				10	Устный опрос-закрепление знаний, умений и навыков, полученных при прохождении аналитического этапа.
3.4	Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства продукции					Проверка индивидуальных заданий.
4. Заключительный этап						
4.1	Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	2	1		4	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	8	Проверка выполненного этапа. Сдача и защита отчета по производственной практике.
Итого-108		12	8	24	64	

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 учебной практики обучающийся представляет на кафедру дневник практики (форма дневника и требования к нему приводятся в Приложении 2), подписанный руководителем практики от базы практики и заверенный печатью и письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в Приложении 3).

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

Письменный отчет по производственной практике состоит из частей:

§ 1. Титульный лист;

§ 2. Содержание;

§ 3. Введение;

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

Раздел 1. Характеристика предприятия

В данном разделе предполагается ознакомление с:

- организационно-правовой формой предприятия, организации;
- историей создания и развития предприятия, организации;
- характеристикой основных технологических процессов производства на предприятии;
- ассортимент выпускаемых изделий.

Ознакомление с историей создания и развития организации предполагает рассмотрение его месторасположения, целей деятельности, каким образом у предприятия налажена товарная политика, ценообразование, политика сбыта, состав и структура землепользования предприятия. Объем до 5-6 страниц.

Раздел 2. Технологический процесс производства готовой продукции

В данном разделе предполагается ознакомление с:

- ассортиментом сырья;
- правилами приемки и контроля качества;
- требованиями к составу и качеству, нормативными документами, регламентирующими эти требования;
- типами первичной обработки сырья
- типами и марками оборудования для приемки, измерения массы сырья;
- технологическими линиями производства готовой продукции.

Объем до 5-6 страниц

Раздел 3. Систематизация фактического и литературного материала. Данный раздел предусматривает:

- инструктаж по технике безопасности рабочего места студента;
- организацию рабочего места
- обработку текстовой информации;
- обработку числовой информации;

§ 5. Заключение;

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

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

§ 7. Приложения.

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

Требования к оформлению отчета

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

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

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

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

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

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

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

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по производственной практике

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

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-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции

В процессе освоения образовательной программы компетенции УК2-, ОПК- 3, ОПК-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, НИР, через которые формируются компетенции (компоненты)	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
УК-2	Б1.О.09 Неорганическая химия	1
	Б2.О.01 (У) Учебная практика, ознакомительная Б2.В.01(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б1.О.16 Физическая и коллоидная химия	3
	Б2.О.02 (У) Учебная практика, технологическая	4
	Б2.О.03 (П) Производственная практика, организационно-управленческая Б.В.02 (П) Производственная практика, технологическая	6
	Б2.О.04 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защите и защита выпускной квалификационной работы	8
ОПК-3	Б2.О.01 (У) Учебная практика, ознакомительная Б1. О.13 Инженерная компьютерная графика	2
	Б1.О.17 Сопротивление материалов	3
	Б1.О.18 Детали машин и основы конструирования	3
	Б1.О.28 Механизация и автоматизация технологических процессов производства	4
	Б1.О.29 Теплотехника	4
	Б1.О.32 Процессы и аппараты пищевых производств	5
ОПК-4	Б1.О37 Криотехнологии при производстве продуктов питания длительного хранения	6
	Б3.01 Подготовка к процедуре защите и защита выпускной квалификационной работы	8
	Б2.О.01 (У) Учебная практика, ознакомительная	2
	Б1.О.27 Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	4
	Б1.О.33 Общая и пищевая микробиология	5
	Б3.01 Подготовка к процедуре защите и защита выпускной квалификационной работы	8

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

№ п/п	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых	Подготовительный этап. Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет

	норм, имеющих ресурсы и ограничений		
2.	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Подготовительный этап. Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет
3.	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	Подготовительный этап. Аналитический этап Заключительный этап	Текущий контроль: Собеседование, Тест Промежуточный контроль: отчет

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

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

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

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

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

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

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

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

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	Знать:	Не знает	Ч совокупность	Знает достаточно	Знает на высоком

ИД-1 УК-2 (второй этап)	совокупность задач, обеспечивающих достижение поставленных целей	совокупность задач, обеспечивающих достижение поставленных целей	задач, обеспечивающих достижение поставленных целей астично знает	хорошо совокупность задач, обеспечивающих достижение поставленных целей	уровне совокупность задач, обеспечивающих достижение поставленных целей
	Уметь: формулировать цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение	Не обладает умениями формулировать цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение	Частично обладает умениями формулировать цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение	Умеет фрагментарно применять формулировать цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение.	Умеет применять формулировать цели проекта совокупность задач, обеспечивающих ее достижение
	Владеть навыками: инструментами для решения задач, обеспечивающих достижение поставленных целей.	Не владеет навыками инструментами для решения задач, обеспечивающих достижение поставленных целей.	Не в полной мере владеет инструментами для решения задач, обеспечивающих достижение поставленных целей.	Владеет на достаточном уровне навыками инструментами для решения задач, обеспечивающих достижение поставленных целей.	Владеет на высоком уровне навыками инструментами для решения задач, обеспечивающих достижение поставленных целей.
ИД-2 УК-2 (второй этап)	Знать: оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Не знает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Частично знает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знает достаточно хорошо оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Знает на высоком уровне оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
	Уметь: решать задачи, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Не обладает умениями решать задачи, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Частично обладает умениями решать задачи, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Умеет фрагментарно применять решать задачи, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Умеет применять решать задачи, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения
	Владеть навыками: технологическими процессами на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Не владеет навыками технологическими процессами на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Не в полной мере владеет навыками технологическими процессами на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Владеет на достаточном уровне навыками технологическими процессами на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Владеет на высоком уровне навыками технологическими процессами на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья

[illegible]

	растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	сырья в конкурентных условиях современной экономики	сырья в конкурентных условиях современной экономики	сырья в конкурентных условиях современной экономики	условиях современной экономики
	Владеть: навыками оценки эффективности технологических процессов на предприятиях по производству продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Не владеет навыками оценки эффективности технологических процессов на производстве продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Не в полной мере владеет навыками оценки эффективности технологических процессов на производстве продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Владеет на достаточном уровне навыками оценки эффективности технологических процессов на производстве продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики	Владеет на высоком уровне навыками оценки эффективности технологических процессов на производстве продуктов питания из растительного сырья в конкурентных условиях современной экономики

*На этапе освоения дисциплины

Критерии оценивания результатов обучения по практике

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

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

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

К защите допускаются студенты, выполнившие программу 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.

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

7.4.1. Перечень примерных индивидуальных заданий по учебной практике:

1. 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
11. 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:

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.Пшеничную хлебопекарную муку подразделяют на следующие сорта:

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

8.Влажность муки должна соответствовать:

- А) 7%
- Б) 13, 5%
- В) 10,5%

Г) 14,5%

12,0%

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

А) окисление каротиноидов

Б) увеличение кислотности

В) уменьшение кислотности

Г) отбеливание муки

10. У сахара-песка нормируется содержание-

А) чистой глюкозы

Б) редуцирующих веществ

В) золы

Г) чистой сахарозы

Д) чистой фруктозы

Е) влаги

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

А) вспомогательных материалов

Б) основного сырья

В) дополнительного сырья

12. Какой из процессов брожения, более энергетически богат:

А) спиртовое

Б) аэробное

13. В хлебопечении используют различное сырье. Назовите, какие из перечисленных относятся к группе основного сырья:

А) вода

Б) солод

В) соль поваренная

Г) мука

Д) жир

Е) сахар

Ж) дрожжи

14. При производстве многих пищевых продуктов используются микроорганизмы. Какие микроорганизмы используются в хлебопечении?

А) уксуснокислые бактерии

Б) дрожжевые клетки

В) маслянокислые бактерии

15. Какие из перечисленных полуфабрикатов представляют собой пену?

А) тесто

Б) опара

В) мармеладная масса

Г) крахмальный клейстер

Д) зефирная масса

16. Назовите группу кондитерских изделий, входящих в состав сахаристых:

А) шоколад

Б) какао-порошок

В) печенье

Г) галеты

Д) крекеры

Е) конфеты

Ж) карамель

17.Способы приготовления ржаного теста:

- А) на густых заквасках
- Б) на жидких заквасках
- В) безопарный
- Г) опарный

18.Классификация макаронных изделий в зависимости от их формы:

- А) трубчатые
- Б) нитеобразные
- В) лентообразные
- Г) фигурные
- Д) штампованные

19.В технологии хлебопекарного производства применяют двухфазные способы приготовления теста.

Укажите, какие способы предусматривают одновременное использование всего сырья при замесе теста

- А) на жидкой опаре
- Б) на густой опаре
- В) на жидких заквасках
- Г) безопарный

20.Какие сорта муки можно использовать для производства макаронных изделий?

- А) мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта
- Б) мука пшеничная хлебопекарная 1 сорта
- В) мука высшего сорта (крупка)
- Г) мука первого сорта (полукрупка)

21.Укажите влажность макаронных изделий:

- А) 10%
- Б) 13%
- В) 12%
- Г) 7%

22.Хлебобулочные изделия пониженной влажности - это:

- А) Изделия с влажностью менее-19%
- Б) Изделия с влажностью –21%
- В)Изделия с влажностью -25%
- Г) Изделия с влажностью -30%

23.Булочные сдобные изделия содержат по ГОСТ сахар и жир

- А)в сумме сахара и жира-14%;
- Б) в сумме сахара и жира-10%
- В) в сумме сахара и жира-18%
- Г) в сумме сахара и жира-20%

24.Мелкоштучные булочные изделия масса по ГОСТ

- А) массой –200г
- Б) массой-200г и менее
- В) массой –230г
- Г) массой 800г

2.Показатели качества ржаной муки:

- А) зольность
- Б) содержание металломагнитной примеси
- В) число падения
- Г) количество и качество сырой клейковины

26.Показатели качества муки пшеничной муки:

- А) 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 формирования компетенций

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

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

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

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

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

При этом под указанными категориями понимается:

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

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

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

При оценке уровня освоения компетенций по технологической практике оценивается:

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

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

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

Для оценивания результатов обучения в виде умений и владений используются практические контрольные задания, включающие одну или несколько задач (вопросов) в виде

краткой формулировки действий (комплекса действий), которые следует выполнить, или описание результата, который нужно получить (**индивидуальное задание**).

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

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

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

Для оценивания уровня компетенций используется шкала: высокий уровень, средний уровень, пороговый уровень (**Аттестационный лист по практике (Приложение 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 учебной литературы необходимой для проведения учебной практики

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.

Дополнительная литература

4. Пашенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий. [Текст]: учебное пособие / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова - М.: КолосС, 2008. – 340 с.: ил.

5. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. [Текст] – М.: Прейскурант, 1989. – 494 с.

6. Технологии пищевых производств [Текст]: учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Машины и аппараты пищевых производств" / под ред. А.П.Нечаева. - М.: КолосС, 2008. - 768 с. (Допущено МСХ РФ)

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>

- Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64

ООО «Эй Ви Ди - Систем»

Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год

- Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

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

10.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26ЕС-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

10.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
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	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 206, 212) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор BenQ MS506,ноутбук персональный компьютер с выходом в сеть интернет.
2.	Практика	Аудитории (№№ 212, 213) -Учебно-исследовательская лаборатория кафедры «Технология продуктов из растительного сырья»	Сушильный шкаф СЭШ-3М Прибор ИДК-3М Термостат ТГУ-01-200 Весы электронные ВЛКТ-500-М Весы электронные VIC-210d2 Весы ВНЦ Лабораторный pH-метр pH-211 Машина тестораскаточная МРТ-1 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/С Машина тестомесильная МТ-30 Амилотест Ат-97 (ЧП-ТА) Виброгрохот

			Мельница лабораторная зерновая ЛЗМ-1М Печь конвекционная электрическая Печь сушильная лабораторная ПСЛ1-180 Машина тестомесильная МТ-30 Прибор структурометр Прибор для определения влажности сырья Прибор для измерения объема хлеба ОХЛ-2 Хлебопекарное оборудование КОХП Лаборатория научно-исследовательской работы: Фотоколориметр КФК-2-УХЛ 4.2 Весы аналитические ALC-210d4 Машина тестомесильная МТ-30 Печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750. Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор
		Предприятия занимающиеся производственной деятельностью (хлебопекарные, макаронные и кондитерские предприятия), различных организационно-правовых форм	Технологическая линия для производства карамели с начинкой. Технологическая линия для производства зефира. Технологическая линия для производства пралиновых конфет Технологическая линия для производства макаронных изделий
2.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютеры с выходом в сеть интернет

12. Особенности прохождения практики студентами заочной формы обучения

Студентам, имеющим стаж практической работы по профилю подготовки, по решению кафедры на основе аттестации может быть зачтена учебная практика.

Студенты заочной формы обучения, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную практику, в организациях по месту трудовой деятельности в случаях, если профессиональная деятельность, осуществляемая ими в указанных организациях, соответствует требованиям к содержанию практики.

Для лиц, имеющих высшее образование с профилем, соответствующим получаемому образованию, и осваивающих основную профессиональную образовательную программу в сокращенные сроки, проводится перезачет части учебной практики.

Для остальных категорий студентов заочной формы обучения прохождение практики является обязательным на местах, определяемых кафедрой, и по утвержденной в Университете программе.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

Торгово-технологический факультет

Кафедра - Технология продуктов из растительного сырья

**Рабочий график (план) прохождения производственной практики
(учебная)**

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 недели (с _____ по _____)

Нальчик 20__

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

Нальчик 201_

ТРЕБОВАНИЯ К ДНЕВНИКУ

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

1. Индивидуальное задание

[illegible]

Руководитель практики от Университета: _____

подпись

Фамилия инициалы

Принял к исполнению обучающийся: _____

подпись _____ Фамилия инициалы _____

2. Общие сведения

1. Срок практики по договору _____ с _____ по _____ 20__ г.

2. Продолжительность практики

3. Тип практики по учебному плану

МП _____ декан факультета

3. Ход практики

1. Прибыл(а) к месту работы

2. Направлен(а) _____
(рабочее место, должность)

3. Приступил к работе _____

4. Дата окончание практики _____

Руководитель практики
от профильной организации

МП

4. Записи о работах, выполненных во время прохождения практики

Дата	Место работы	Краткое содержание выполненных работ

Обучающийся _____
Подпись

8. Заключение руководителя практики от Университета

Руководитель практики
от Университета

подпись

фамилия инициалы

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

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

ФАКУЛЬТЕТ ТОРГОВО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
Кафедра - Технология продуктов из растительного сырья

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

В_____

(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося_____ курса
очной (другой) формы обучения

Направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Ф.И.О. обучающегося

Руководитель практики:

Должность Ф.И.О.

Нальчик – 201__

Аттестационный лист по практике

(Ф.И.О.)

Обучающийся (аяся) _____ курса 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 108/ 3 часов/з.ед. (2 недели) с «__» _____ 20__ года по «__» _____ 20__ года в организации _____

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

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий
ИД-1 _{ук} -			
ИД-1 _{пк} -			

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