



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



«Утверждаю»  
Проректор по УР  
А.В. Бурмистров  
19 » 11 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**по учебной практике (практика по получению первичных профессиональных умений и**  
**навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской**  
**деятельности)**  
студентов очной/заочной формы обучения

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки «Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр  
(бакалавр, магистр, специалист)

Институт пищевых производств и биотехнологии  
Факультет пищевой инженерии  
Кафедра оборудования пищевых производств

Практика:

Учебная:

2 недели – 3 з.е. с общей продолжительностью в 108 ак. ч. (семестр 2),  
очная форма обучения

2 недели – 3 з.е. с общей продолжительностью в 108 ак. ч. (семестр 4),  
очная форма обучения

4 недели – 6 з.е. с общей продолжительностью в 216 ак. ч. (семестр 6),  
заочная форма обучения

Казань, 2017 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований ФГОС ВО № 211 от 12.03.2015  
(номер, дата утверждения)  
по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»  
(шифр, наименование)  
в соответствии с учебным планом, утвержденным от 01 июня 2015 г. протокол №5  
(дата, год)

Для студентов набора 2015,2016,2017 года поступления.

Разработчик программы:

Докцент  
(должность)

  
(подпись)

И.С.Докучаева  
(И.О. Фамилия)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры 0117,  
протокол от «11» 10 2017 г. № 10

Зав. кафедрой   
(подпись)

А.Н. Николаев  
(И.О. Фамилия)

«Проверил»

Зав. учебно-произв. практикой студентов

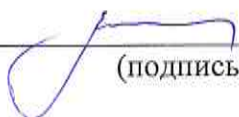
  
(подпись)

Г.Н. Пахомова

«26» 10 2017 г

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании методической комиссии по интеграции учебного процесса с производством  
«26» 10 2017 г., протокол № 3

Председатель комиссии

  
(подпись)

И.А.Липатова

## 1. Вид практики, способ и форма ее проведения

**Блок 2 «Практики»** включает учебную практику (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности), которая ориентирована на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

**Учебная практика** (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности.

**Основная цель** - ознакомление с предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья как с организационно-хозяйственной единицей, производственным процессом и применяемым технологическим оборудованием, а также получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

**Способы проведения учебной практики:**

стационарная практика; выездная практика.

**Местом проведения практики** в зависимости от поставленной цели могут быть учебно-научные лаборатории вуза или профильные промышленные предприятия, работающие по передовым технологиям и оснащенные современным технологическим оборудованием.

**Выездные практики**, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и содержанием основной профессиональной образовательной программы соответствующего направления подготовки, осуществляются на основе договоров между ФГБОУ ВО «КНИТУ» и предприятиями, организациями, которые предоставляют места для прохождения практики студентам вуза.

**Стационарная практика** может осуществляться в лабораториях кафедры оборудования пищевых производств (ОПП), во время которой под руководством ведущих преподавателей кафедры ОПП проводятся научно-исследовательские работы, либо на профильных предприятиях, расположенных в г. Казани.

**Формы проведения практики:** дискретная, по видам практик – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения каждого вида практики.

## 2. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

В результате прохождения учебной практики бакалавр по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профилю подготовки «Технология бродильных производств и виноделие» должен обладать следующими компетенциями:

Коды компетенции	Результаты освоения ООП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ПК - 3</b>	Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	<b>Знать</b> объекты и организацию производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности; <b>Уметь</b> подбирать методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции пищевых производств <b>Владеть</b> методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий бродильных производств
<b>ПК - 4</b>	Способность применить специализированные знания в области технологии про-	<b>Знать</b> теоретические основы и физическую сущность технологических процессов; характеристику выпускаемого ассортимента продукции; основные

	изводства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	технологические стадии производства продукции бродильных производств. <i>Уметь</i> анализировать ассортимент выпускаемой продукции; разрабатывать методики проведения экспериментов при исследовании свойств сырья и готовой продукции; анализировать причины возникновения брака. <i>Владеть</i> навыками составления отчета по учебной практике.
--	--	---

### 3. Место учебной практики в структуре образовательной программы

Учебная практика предназначена для студентов 1 и 2 курса по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (квалификация «бакалавр») 2 и 4 семестры – очной формы; 6 семестр заочной формы.

Полученные в ходе прохождения учебной практики знания, навыки умения являются базой для изучения следующих дисциплин:

- Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств;
- Б1.Б.19 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья;
- Б1.Б.21 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья;
- Б1.Б.20 Введение в технологию продуктов питания.

### 4. Время проведения учебной практики

Общая трудоемкость (объем) учебной практики для студентов очной формы обучения: во 2 семестре составляет 3 зачетных единиц (з.е.) – 108 часов, 2 недели; в 4-ом семестре составляет 3 зачетных единиц (з.е.) – 108 часов, 2 недели; для студентов заочной формы обучения: в 6 семестре составляет 6 зачетных единиц (з.е.) – 216 часов, 4 недели

### 5. Содержание практики

Учебная практика включает выполнение следующих разделов:

Раздел 1. Организационный

Раздел 2. Прохождение практики

Раздел 3. Отчетный

Форма отчетности – зачет с оценкой.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды работы на практике включая самостоятельную работу студентов	Формы текущего контроля
1.	Организационный	1. Постановка целей и задач практики, организационные вопросы 2. Прохождение инструктажа по технике безопасности 3. Оформление на практику	Внесение соответствующих записей в дневник практики
2.	Прохождение практики	1. Изучение правил охраны труда и техники безопасной работы в лабораториях кафедры или предприятия 2. Ознакомление с основным лабора-	Внесение соответствующих записей в дневник практики

		<p>торным оборудованием, техническими средствами для измерения органолептических и физико-химических показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Изучение правил безопасной эксплуатации электрооборудования, производственного инвентаря.</p> <p>3. Получение практических навыков работы с лабораторным оборудованием.</p> <p>4. Изучение нормативно-технической документации на предприятиях отрасли.</p> <p>5. Ознакомление с формами контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, принятые на предприятиях</p> <p>6. Рассмотрение теоретических вопросов производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>7. Изучение схемы контроля технологического процесса производства продукции отрасли;</p> <p>8. Получение практических навыков по анализу ассортимента выпускаемой продукции на предприятиях отрасли.</p>	
3.	Отчетный	<p>1. Анализ полученной информации. Обработка и систематизация собранного материала.</p> <p>2. Оформление отчета по практике, получение отзыва (характеристики)</p> <p>3. Сдача отчета по практике, дневника и отзыва (характеристики) на кафедру.</p> <p>4. Устранение замечаний руководителя практики.</p> <p>3. Защита отчета по практике.</p>	Зачет с оценкой

## 6. Формы отчетности по учебной практике

По итогам прохождения учебной практики обучающийся подготавливает и представляет на кафедру следующую отчетную документацию:

- индивидуальное задание на учебную практику (Приложение №1);
- отчет по учебной практике (Приложение № 2);
- дневник по учебной практике (Приложение № 3);
- отзыв о выполнении программы практики (Приложение № 4);
- путевку нахождение практики (Приложение №5);

Студент должен составить письменный отчет о прохождении преддипломной практики и сдать его на кафедру (вместе с дневником, отзывом-характеристикой, путевкой и индивидуальным заданием) и своевременно, в установленные сроки, защитить после устранения замечаний руководителя, если таковые имеются.

Отчет по преддипломной практике оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105- 95 ЕСКД. «Общие требования к текстовым документам».

Общий объем отчета должен составлять 25 - 30 страниц.

Отчет должен быть выполнен в печатном виде с использованием шрифта Times New Roman с величиной кегли 12–14 пт.

По всем четырем сторонам листа предусматриваются отступы от края страницы:

- левого поля - 25 мм,
- правого - 10 мм,
- верхнего и нижнего - 15 мм.

Страницы пояснительной записки нумеруются последовательно арабскими цифрами. На первом (титульном) листе номер страницы не ставят, но учитывают при общей нумерации. Нумерация страниц должна быть сквозной от первого до последнего листа. Не допускается нумерация страниц с индексами.

Если в отчете имеются рисунки, таблицы, схемы, расположенные на отдельных листах, их необходимо включить в общую нумерацию.

Номер страницы проставляется арабской цифрой в верхней части листа по центру.

Содержание текста отчета должно быть разделено на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы. Номера разделов обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера подразделов состоят из номера раздела и подраздела, разделенных точкой.

Наименование разделов и подразделов должно быть кратким и соответствовать содержанию. В заголовках разделов переносы слов не допускаются, точка в конце не ставится.

Расстояние между заголовком и последующим текстом должно быть равно не менее 10 мм. Расстояние между заголовком раздела и последней строчкой предыдущего раздела должно быть не менее 15 мм.

При ссылке в тексте на источник информации приводится порядковый номер соответствующего источника в списке, заключенный в квадратные скобки, например, [10].

Сведения о литературных источниках должны включать: фамилию и инициалы автора, заглавие, место издания, издательство и год издания, количественную характеристику (объем в страницах).

Цифровой материал в пояснительной записке рекомендуется оформлять в виде таблиц. Все таблицы нумеруют в пределах раздела арабскими цифрами; номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись, например, «Таблица 2.1. Затем тире и заголовок таблицы», который следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной). Например, «Таблица 2.1 – Унифицированная рецептура».

На все таблицы должны быть ссылки в тексте в сокращенном виде, например, ...в табл. 1.1. При переносе таблицы на следующую страницу пояснительной записки шапку таблицы следует повторить, и над ней помещают слова «Продолжение таблицы 1.1» или «Окончание таблицы 1.1». Шапку таблицы следует повторять на каждом листе. Заголовок таблицы не повторяют.

Оформленная записка сброшюровывается в скоросшиватель.

В сброшюрованной записке не должно быть помарок, исправлений.

Отчет о практике должен содержать:

- титульный лист
- индивидуальное задание
- оглавление (содержание);
- введение
- основную часть;
- заключение
- приложения;
- список использованных источников (отчетные материалы организации, результаты исследований, нормативные документы, специальная литература, интернет-ресурсы и т.п.)
- дневник практики

– отзыв-характеристику с базы практики;  
Защита отчета производится на кафедре перед руководителем практики от университета.

## 7. Промежуточная аттестация обучающихся по учебной практике

Учебная практика проводится в соответствии с учебным планом и аттестуется преподавателем по системе зачет с оценкой.

Срок аттестации: согласно календарного графика учебного процесса.

На основании отчетной документации, сданной обучающимся на кафедру по окончании практики, преподаватель-руководитель практики принимает решение о допуске обучающегося к защите отчета по практике.

Для оценки знаний, полученных в ходе прохождения учебной практики, используется рейтинговая система оценки знаний обучающихся на основании «Положения о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса» (Утверждено решением УМК Ученого совета ФГБОУ ВПО «КНИТУ», протокол № 12 от 24.10.2011)

Зачет с оценкой по учебной практике выставляется по 100-бальной шкале.

Форма контроля	Максимальное количество баллов
Посещаемость	10
Отзыв (характеристика) руководителя практики	10
Полнота обработки студентом индивидуального задания для прохождения практики	5
Результаты собеседования для контроля выполнения студентом самостоятельной работы	15
Качество, полнота, правильность оформления отчета	20
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой) – защита отчета	40
Итого	100

Для получения зачета с оценкой вводится следующая шкала перевода 100-бальной шкалы в 4-х бальную:

- от 87 до 100 баллов – «отлично»
- от 73 до 86 баллов – «хорошо»
- от 60 до 72 баллов – «удовлетворительно»
- 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

При выставлении зачета с оценкой по итогам практики принимается во внимание уровень практической и теоретической подготовленности студентов, их отношение к работе, характеристика, данная руководителем практики, содержание, оформление и защита отчета. Студенты, не выполнившие программу практики и получившие неудовлетворительную оценку, направляются повторно на практику в период студенческих каникул.

## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

### 8.1 Основная литература:

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Ли Э. Пиготт Дж. Спиртные напитки: особенности брожения и производства. – СПб:	ЭБС «Профессия»: <a href="http://food/profy-lib.ru/book/-/pdf/22076">http://food/profy-lib.ru/book/-/pdf/22076</a> ,

Профессия, 2006. – 2006. - 552 с.	Доступ с любой точки Интернет после регистрации с IP-адресов КНИТУ.
2.Александровский, С.А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств: учебное пособие [Электронный ресурс]: учеб. пособие — Электрон. дан. — Казань: КНИТУ, 2012. — 132 с.	ЭБС «Лань»: <a href="https://e.lanbook.com/book/73299.">https://e.lanbook.com/book/73299.</a> , Доступ с любой точки Интернет после регистрации с IP-адресов КНИТУ.
3.Технология солодоращения [Электронный ресурс] : Перевод 7-го немецкого издания / Л. Нарцисс ; перевод с нем. под общ. ред. Г.А.Ермолаевой и Е.Ф. Шаненко .— Электрон. дан. — Санкт-Петербург :	ЭБС «Профессия»: <a href="http://food/profy-lib.ru/book/-/pdf/22181">http://food/profy-lib.ru/book/-/pdf/22181</a> , Доступ с любой точки Интернет после регистрации с IP-адресов КНИТУ.

## 8.2 Дополнительная литература:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Гуревич П.А., Докучаева И.С., Герасимов М.К. Технологические и биохимические основы алкогольсодержащих напитков. – СПб.: «Перспектива науки», 2007.- 448 с.	207 экз. в УНИЦ КНИТУ
2. Гуревич П.П., Шайхутдинов Р.Р., Герасимов М.К. Алкогольсодержащие напитки. 2002.- 433 с.	32 экз. в УНИЦ КНИТУ
3. Федоренко Б.Н. Инженерия пивоваренного солода. – СПб.: Профессия, 2004. – 246 с.	10 экз. в УНИЦ КНИТУ
4.Ермолаева Г.А., Колчева Р.А. Технология и оборудование производства пива и безалкогольных напитков. – М.: Академия, 2000.- 416 с.	43 экз. в УНИЦ КНИТУ
5. Технология спирта. Под ред. В.Л.Яровенко. – М.: Колос, 2002. – 464 с.	107 экз. в УНИЦ КНИТУ
6. Фараджева Е.Д., Федоров В.А. Общая технология бродильных производств. – М.: Колос, 2002. – 408 с.	60 экз. в УНИЦ КНИТУ
7. Ковалевский К.А. Технология бродильных производств. - Киев: Фирма «ИНКОС», 2004. – 338 с.	44 экз. в УНИЦ КНИТУ
8. Ермолаева Г.А. Справочник работника лаборатории пивоваренного предприятия– СПб.: Профессия, 2004.- 535 с.	5 экз. в УНИЦ КНИТУ

Кроме того, при написании отчета по преддипломной практике предполагает обращение к публикациям отечественных периодических изданий – в отраслевых журналах:

1. Известия вузов «Пищевая технология»
2. «Пищевая промышленность»
3. «Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья»
4. «Вопросы питания»
5. «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки»
6. «Продукты длительного хранения»
7. «Стандарты и качество»
8. «Упаковка в пищевой промышленности».

## 8.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения учебной практики

1. Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа:<http://elibrary.ru>
2. ЭБС «Юрайт» – Режим доступа:<http://www.biblio-online.ru>



3. ЭБС «РУКОНТ» – Режим доступа:<http://rucont.ru>
4. ЭБС «IPRbooks» – Режим доступа:<http://www.iprbookshop.ru>
5. ЭБС «Лань» – Режим доступа:<http://e.lanbook.com/books/>
6. ЭБС «КнигаФонд» – Режим доступа:[www.knigafund.ru](http://www.knigafund.ru)
7. ЭБС «БиблиоТех» – Режим доступа:<https://kstu.bibliotech.ru>

**Согласовано:**

Зав. сектором комплектования



Усольцева И.С.

### **9. Материально-техническое обеспечение практики**

Лаборатории кафедры Оборудование пищевых производств. Цеха и лаборатории производственных предприятий (в соответствии с договором между ФГБОУ ВО «КНИТУ» и предприятием).



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

\_\_\_\_\_ (название института, факультета)

Кафедра \_\_\_\_\_

Срок практики \_\_\_\_\_

**НА ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ ПРАКТИКУ**

Студента \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Тема \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Зав. каф. \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
подпись (Ф.И.О.)

Задание принял \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)  
подпись (Ф.И.О.)



МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

\_\_\_\_\_ (название института, факультета)

Кафедра \_\_\_\_\_

**ОТЧЕТ**

по \_\_\_\_\_ практике

\_\_\_\_\_ (название предприятия, организации, учреждения)

на тему \_\_\_\_\_

Выполнил студент \_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О., подпись)

Руководитель практики  
от предприятия, \_\_\_\_\_  
организации, (Фамилия И.О., подпись)  
учреждения

Руководитель практики  
от кафедры \_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О., подпись)

Казань \_\_\_\_\_ г  
Ф.И.О



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

**ДНЕВНИК**

**ПО \_\_\_\_\_ ПРАКТИКЕ**

Студента \_\_\_\_\_  
(название института, факультета)

специальности \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

Казань \_\_\_\_\_ г.

**УЧЕТ РАБОТЫ СТУДЕНТА**

ДАТА	ВРЕМЯ	КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

**Проверил руководитель практики  
от предприятия  
(организации, учреждения)**

\_\_\_\_\_

(Ф.И.О., должность)

Подпись \_\_\_\_\_

**М.П.**

Дата \_\_\_\_\_



**Казанский национальный исследовательский технологический университет**

**П У Т Е В К А**  
на \_\_\_\_\_ практику

Студент(ка) \_\_\_\_\_ гр. № \_\_\_\_\_  
Факультета \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Специальности \_\_\_\_\_

В соответствии с договором № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
20\_\_ г.

Направляется для прохождения \_\_\_\_\_ практики  
с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

в \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ (наименование предприятия)

М. П. \_\_\_\_\_  
Декана  
(Подпись)

Заведующий кафедрой  
\_\_\_\_\_ (Подпись)

Прибыл на практику  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П. \_\_\_\_\_

Выбыл с практики  
\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П. \_\_\_\_\_

Инструктаж на рабочем месте проведен \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_ (подпись должностного лица, проводившего инструктаж)

Отзыв о работе практиканта \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Оценка по практике \_\_\_\_\_

Руководитель практики  
от предприятия  
\_\_\_\_\_ (подпись)

Руководитель практики  
от кафедры  
\_\_\_\_\_ (подпись)



Министерство образования и науки Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический  
университет»

*Факультет пищевой инженерии / Институт пищевых производств и  
биотехнологии*

*Кафедра оборудования пищевых производств*

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения промежуточной аттестации  
по дисциплине

**Б2.У.1 Учебная практика (практика по получению первичных  
профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и  
навыков научно-исследовательской деятельности)**

(код и наименование дисциплины (модуля))

**19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**

(код и наименование направления подготовки)

**«Технология бродильных производств и виноделие»**

(наименование профиля/специализации)

**бакалавр**

квалификация

Казань 2017



УТВЕРЖДЕНО

на заседании кафедры ОПП

«11» 10 2017 г., протокол № 10

Зав. кафедрой, профессор  
«11» 10 2017 г.



А.Н.Николаев

СОГЛАСОВАНО

Эксперты:

1. Нуртдинов М.Г., генеральный директор ООО «Сэт Иле»

2. Герасимов М.К, профессор каф.ОПП


СОСТАВИТЕЛЬ

Докучаева И.С., доцент каф. ОПП



## 1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Этапы формирования компетенции	Формируемые компетенции	Содержание компетенции	Оценочные средства
Разделы 1-3	<b>ПК-3</b>	Способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Собеседование, отчет по практике.
	<b>ПК-4</b>	Способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапах их формирования с описанием шкал оценивания

Этапы формирования компетенции	Индекс компетенции	Уровни освоения компетенции	Шкала оценивания (в баллах)
Разделы 1-3	<b>ПК-3</b>	<p><i>Пороговый</i></p> <p><i>Знает:</i> фрагментарно, не систематизированные знания объектов и организации производственного контроля на предприятиях бродильных производств и виноделия; схемы технохимического и микробиологического контроля продукции отдельных бродильных производств и виноделия; основных видов нормативных документов;</p> <p><i>Умеет:</i> частично сформировано умение подбирать методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции бродильных производств;</p> <p><i>Владеет:</i> фрагментарное, бессистемное владение методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых</p>	30-37

		изделий бродильных производств.	
		<p><b>Продвинутый</b></p> <p><i>Знает:</i> в целом сформирована система знаний объектов и организации производственного контроля на предприятиях бродильных производств и виноделия; схемы технохимического и микробиологического контроля продукции отдельных бродильных производств и виноделия; основных видов нормативных документов; схем технохимического и микробиологического контроля производства отдельных видов продукции; основных видов нормативных документов;</p> <p><i>Умеет:</i> в целом сформировано умение подбирать методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции бродильных производств;</p> <p><i>Владеет:</i> в целом владеет методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий бродильных производств.</p>	38-43
		<p><b>Превосходный</b></p> <p><i>Знает:</i> сформирована система теоретических основ видов контроля качества и учета сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях бродильных производств и виноделия; схем технохимического и микробиологического контроля производства отдельных видов продукции бродильных производств; основных видов нормативных документов;</p> <p><i>Умеет:</i> сформировано умение использовать технические средства для оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции бродильных производств, рассчитывать режимы технологических процессов.</p> <p><i>Владеет:</i> в полном объеме владеет методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции бродильных производств и виноделия.</p>	44-50
	<b>ПК-4</b>	<p><b>Пороговый</b></p> <p><i>Знает:</i> фрагментарные, не систематизированные знания теоретических основ и физической сущности технологических процессов; характеристики выпускаемого ассортимента продукции; основных технологических</p>	30-37

		<p>стадий производства продукции бродильных производств.</p> <p><i>Умеет:</i> частично сформировано умение анализировать ассортимент выпускаемой продукции; разрабатывать методики проведения экспериментов при исследовании свойств сырья и готовой продукции; анализировать причины возникновения брака.</p> <p><i>Владеет:</i> фрагментарные, бессистемное владение навыками составления отчета по учебной практике.</p>	
		<p><b><i>Продвинутый</i></b></p> <p><i>Знает:</i> в целом сформирована система знаний теоретических основ и физической сущности технологических процессов; характеристики выпускаемого ассортимента продукции; основных технологических стадий производства продукции бродильных производств.</p> <p><i>Умеет:</i> в целом сформировано умение анализировать ассортимент выпускаемой продукции; разрабатывать методики проведения экспериментов при исследовании свойств сырья и готовой продукции; анализировать причины возникновения брака.</p> <p><i>Владеет:</i> в целом владеет навыками составления отчета по учебной практике.</p>	38-43
		<p><b><i>Превосходный</i></b></p> <p><i>Знает:</i> сформирована система знаний теоретических основ и физической сущности технологических процессов; характеристики выпускаемого ассортимента продукции; основных технологических стадий производства продукции бродильных производств.</p> <p><i>Умеет:</i> сформировано умение анализировать ассортимент выпускаемой продукции; разрабатывать методики проведения экспериментов при исследовании свойств сырья и готовой продукции; анализировать причины возникновения брака.</p> <p><i>Владеет:</i> в полном объеме навыками составления отчета по учебной практике.</p>	44-50

<b>Итого:</b>	<b>60-100 баллов</b>
---------------	--------------------------

***Итоговая шкала оценивания***

<b>Цифровое выражение</b>	<b>Выражение в баллах:</b>	<b>Словесное выражение</b>	<b>Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций</b>
5	от 87 до 100	Отлично (зачтено)	Освоен <b>превосходный</b> уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-4
4	от 74 до 86	Хорошо (зачтено)	Освоен <b>продвинутый</b> уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-4
3	от 60 до 73	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен <b>пороговый</b> уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-4
2	до 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	<b>Не освоен пороговый</b> уровень всех составляющих компетенций ПК-3, ПК-4

### **3. Задания и иные материалы, необходимые для оценки сформированности компетенций**

#### **3.1 Вопросы текущего контроля**

1. Производственный контроль на предприятии.
2. Методы технохимического контроля.
3. Должностные обязанности персонала лаборатории.
4. Должностные обязанности персонала производственного цеха.
5. Производственная дезинфекция на пищевом предприятии.
6. Методы отбора проб сырья и материалов.
7. Входной контроль сырья и материалов на предприятии.
8. Показатели качества технологической воды.
9. Основные виды оборудования.
10. Общая характеристика технологической схемы.
11. Показатели качества зернового сырья.
12. Правила техники безопасности в производственном помещении
13. Первая помощь при щелочных ожогах.
14. Первая помощь при кислотных ожогах.
15. Первая помощь при термических ожогах.
16. Правила обращения с электрооборудованием.
17. Правила техники безопасности в химической лаборатории.
18. Правила поведения в химической лаборатории.
19. Алгоритм действия персонала лаборатории при возникновении аварийной ситуации.
20. Первая помощь при поражении электрическим током.
21. Первая помощь при отравлении.
22. Первая помощь при несчастных случаях.
23. Характеристика методов контроля, основанных на физико-химических свойствах объектов исследований и их применение в пищевой промышленности для контроля качества сырья и продуктов питания.

24. Характеристика современных методов контроля качества продукции, основанных на физических свойствах объектов исследований и их применение в пищевой промышленности (объемные, взвешивание, колориметрические, спектрофотометрические, поляриметрический и полиграфический, радиометрический).
25. Хроматографические методы анализа и их применение для контроля качества сырья и продуктов питания.

### **3.2 Вопросы к зачету по учебной практике**

1. Общая характеристика предприятия.
2. Основные виды сырья, поставщики сырья.
3. Требования к сырью и материалам.
4. Гарантийный срок хранения готовой продукции.
5. Основные факторы, определяющие срок годности продукции.
6. Органолептические и физико-химические показатели продукции.
7. Сопроводительная документация при приемке сырья.
8. Подготовка сырья к производству.
9. Способ приготовления полуфабрикатов.
10. Технологическая схема производства.
11. Последовательность технологических стадий и операций.
12. Способ транспортирования полуфабрикатов.
13. Фасовка, упаковка готовой продукции, упаковочные материалы.
14. Способ транспортирования и условия хранения готовой продукции.
15. Нормативная и техническая документация на готовую продукцию.
16. Основные виды производственного контроля, применяемого на предприятии.
17. Методы производственного контроля сырья, полуфабрикатов, технологических процессов и качества готовой продукции.
18. Лабораторная документация и оформление документов, подтверждающих качество продукции.
19. Анализ качества продукции, вырабатываемой на предприятии.
20. Причины брака продукции и меры его предупреждения.
21. Работа по стандартизации и сертификации на предприятии.
22. Задачи метрологической службы предприятия.
23. Применение и внедрение принципов ХАССП на предприятии.
24. Организация техники безопасности и промсанитарии на предприятии.
25. Обеспечение техники безопасности и охраны труда в производственных помещениях.

## **4. Процедура оценивания сформированности компетенций**

### **4.1 Критерии оценки для уровня освоения материалов практики:**

Документы должны быть оформлены и подписаны руководителями практики от института и предприятия.

Отчет должен быть аккуратно и грамотно оформлен, соблюдены все требования к отчетам. Материал должен быть изложен в сжатой форме в соответствии со структурой отчета по производственной практике. В отчете не должны быть представлены сведения, известные из специальной литературы и не относящиеся к характеристике данного предприятия.

В качестве приложения могут быть представлены выписки из нормативной и технической документации и др.

Отчет допускается к защите и зачету, если в основном соблюдены все требования по оформлению и содержанию.

Отчет направляется на доработку, если имеются существенные отклонения от требований.

#### **4.2. Критерии оценки для зачета:**

- оценка «отлично» выставляется, если студент дал развернутые и обоснованные ответы на все вопросы. Отчет по практике выполнен в полном объеме с соблюдением всех требований.

- оценка «хорошо» выставляется, если студент дал правильные, но не развернутые ответы на все вопросы. Имеются незначительные отклонения от требований, предъявляемых к оформлению и содержанию отчета.

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент дал правильные, но не развернутые ответы на 70 % вопросов. Имеются незначительные отклонения от требований, предъявляемых к отчетам.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент дал правильные, но не развернутые ответы менее, чем на 70 % вопросов. Имеются значительные отклонения от требований, предъявляемых к отчетам.

## Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по учебной практике (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности )

(шифр и название дисциплины)

Пересмотрена на заседании кафедры оборудования пищевых производств

(наименование кафедры)

№ п/п	Дата переутверждения РП (протокол заседания кафедры № ____ от ____ 20__ г.	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработчика	Подпись заведующего кафедрой	Подпись заведующего учебно-производственной практикой
1	№7 от 02.07.2018	нет	нет	