

Методические указания к практическим занятиям для студентов специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Практические занятия являются обязательной частью образовательной программы среднего профессионального образования, обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) и представляют собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джамбулатова»

Аграрно-экономический техникум.

СОГЛАСОВАНО:



Директор АЭТ

подпись

Магомедов Д.А.

Одобрено на заседании ПЦК общепрофессиональных и специальных дисциплин №9 от 20.12.2024г.



Председатель ПЦК

Ашурбекова Ф.А.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Вид, способы и формы проведения учебной практики

Вид практики - учебная. 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 техникумом.

Форма проведения учебной практики - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности – 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.

**Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с
планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ПК-1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья; ресурсо – и энергосбережение технологических процессов Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания Владеть: - проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество и экологическую безопасность окружающей среды
ПК-4	Способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Знать: правила техники безопасности при работе на предприятиях, производящих продукты питания из растительного сырья; сырьевую зону предприятия и организацию закупок растительного сырья; Уметь: составить график доставки сырья на предприятие; определить состав и качество растительного сырья в соответствии с требованиями государственного стандарта; проводить сортировку растительного сырья по его качественным показателям
ПК-11	Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения; готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Знать: требования государственного стандарта к режимы хранения растительного сырья; качеству и составу закупаемого растительного сырья; основные виды нормативных документов, методы и формы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов питания Уметь: проводить сортировку растительного сырья по его качественным показателям; контролировать эффективность санитарной обработки оборудования; применять практические навыки, связанные с выбранной специальностью; обобщать теоретические знания и практические навыки специалиста Владеть: навыками контроля качества поступающего сырья

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 19.02.11 Технология продуктов 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 4 зачетные единицы (144 часа, 2 2/3 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.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов	Трудоемкость в часах		
			контактная работа	самостоятельная работа	всего
		2 семестр			
1	Подготовительный	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		2
		Инструктаж по технике безопасности	2		2
		Приобретение первичных навыков научно-исследовательской деятельности. Ознакомление со структурой отчета	4		4
		Ознакомительная экскурсия на предприятии.	2		2
2	Ознакомительный	Характеристика сырьевой зоны; виды сырья; правила приемки и контроля качества; требования к составу и качеству, нормативные документы, регламентирующие эти требования	4	6	10
		Первичная обработка сырья: Типы и марки оборудования для приемки, измерения массы. Организация производства готовой продукции.	4	6	10
		Организация системы контроля качества вырабатываемых продуктов, включая контроль сырья, технологических процессов производства продукции	4	6	10
3	Аналитический	Изучение лабораторной документации	2	6	10

		Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала		10	10
4	Заключительный	Оформление собранных материалов в виде отчета по практике	2	10	12
		Защита отчета	2		2
	Итого 2 семестр		28	44	72
		4 семестр			
1	Подготовительный	Установочная лекция Составление плана прохождения практики, определение форм проведения работы, объема поручений, получение общего и индивидуального задания на практику; постановка и формулировка задач практики;	4		4
		Инструктаж по технике безопасности.	2		2
		Общая характеристика предприятий пищевой промышленности	2	4	2
2	Ознакомительный	Изучение ассортимента, вырабатываемой продукции на предприятиях отрасли	4	8	10
		Характеристика основного и дополнительного сырья, используемого на предприятии отрасли	4	6	10
3	Аналитический	Технохимический контроль производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий	4	6	10
		Сбор, обработка и систематизация фактического и литературного материала	4	10	10
4	Заключительный	Оформление собранных материалов в виде отчета по практике	2	10	9
		Защита отчета	2		2
	Итого 4 семестр		28	44	72
		Итого	56	88	144

6. Форма отчетности по учебной практике.

По окончании учебной практики обучающийся представляет на кафедру письменный отчет о практике (образец титульного листа отчета приведен в приложении 1).

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

Письменный отчет по учебной практике состоит из частей:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть, которая состоит из трех разделов:

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.

Индивидуальные задания

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

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;
- 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);

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

-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.

7. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по учебной практике

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

Учебная практика направлена на формирования следующих компетенций:

ПК-1-способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства

ПК-4- Способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;

ПК-11 - Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения; готовностью выполнить работы по рабочим профессиям

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
ПК-1	Б1.Б.8 Основы общей и неорганической химии Б1.В.ОД.5 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных навыков в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2
	Б1.Б.9 Органическая химия Б1.В.ОД.2 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов Б1.В.ОД.6 Физическая и коллоидная химия Б1.В.ДВ.9.1 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов Б1.В.ДВ.9.2. Безотходные технологии в пищевой промышленности Б1.В.ДВ.3.1 Методы исследования свойств сырья и готовой продукции Б1.В.ДВ.3.2 Современные индустриальные технологии Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных навыков в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4
	Б1.В.ОД.7 Процессы и аппараты пищевых производств Б1.Б.18 Пищевая микробиология Б1.В.ДВ.1.1 Введение в технологию продуктов питания Б1.В.ДВ.1.2 Введение в направленность Б1.В.ДВ.5.1 Реология пищевого сырья Б1.В.ДВ.5.2 Структурно – механические характеристики пищевых продуктов	5

	Б1.В.ОД.3 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Б1В.ДВ.8.1 Технология национальных мучных изделий Б1В.ДВ.8.2 Нетрадиционные виды изделий Б1.В.ДВ.7.1 Специфические процессы пищевых производств Б1.В.ДВ.7.2 Оборудование малых предприятий	7
	Б1.В.ОД.10 Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли Б1.В.ОД.1 Технология кондитерского производства Б2.П.2 Научно-исследовательская работа Б2.П.3 Преддипломная практика Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-4	Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных навыков в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2
	Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных навыков в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4
	Б1.В.ДВ.1.1 Введение в технологию продуктов питания Б1.В.ДВ.1.2 Введение в направленность	5
	Б1.Б.20 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	6
	Б1.В.ОД.3 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья Б1В.ДВ.8.1 Технология национальных мучных изделий Б1В.ДВ.8.2 Нетрадиционные виды изделий	7
	Б2.П.2 Научно-исследовательская работа Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
ПК-11	Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2
	Б1.Б.13 Тепло – и хладотехника Б2.У.1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	4
	Б1.В.ДВ.1.1 Введение в технологию продуктов питания Б1.В.ДВ.1.2 Введение в направленность	5
	Б.В.ОД.8 Технология хлебопекарного производства Б3.Д.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8

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

№ пп	Код и наименование формируемой компетенции	Этапы формирования компетенций в процессе освоения практики	Наименование оценочного средства
1.	ПК-1 Способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Подготовительный этап	Текущий контроль устное собеседование Промежуточный контроль: защита отчета

2.	ПК-4 Способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Подготовительный этап Ознакомительный этап	Текущий контроль устное собеседование Промежуточный контроль: защита отчета
3.	ПК-11 Способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения; готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Ознакомительный этап Аналитической этап Заключительный этап	Текущий контроль устное собеседование Промежуточный контроль: защита отчета

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 учебной 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 практики;

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

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является **зачет**.

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ПК-1 (четвертый этап)	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; - физико-химические основы и общие принципы	Не знает основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции - физико-химические основы и общие	Частично знаком с основными свойствами сырья, влияющими на технологические процессы и качество готовой продукции; - физико-химические	Достаточно владеет знаниями об основных свойствах сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции; - физико-химические	В полной мере владеет знаниями об основных свойствах сырья, влияющими на технологические процессы и качество готовой продукции; - физико-химические основы и общие принципы переработки сырья

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	переработки сырья	принципы переработки сырья	основы и общие принципы переработки сырья	основы и общие принципы переработки сырья	
	Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания	не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Умеет фрагментарно использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания	Умеет использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания
	Владеть навыками: проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество и экологическую безопасность окружающей среды	Не владеет навыками проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество и экологическую безопасность окружающей среды	Знаком с некоторыми элементами проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество и экологическую безопасность окружающей среды	Владеет навыками проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество и экологическую безопасность окружающей среды	В полной мере проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество и экологическую безопасность окружающей среды
ПК-4 (четвертый этап)	Знать: основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; - физико-химические основы и общие	Не знает основных свойств сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции - физико-химические	Частично знаком с основными свойствами сырья, влияющими на технологические процессы и качество готовой продукции; - физико-	Достаточно владеет знаниями об основных свойствах сырья, влияющих на технологические процессы и качество готовой продукции; - физико-	В полной мере владеет знаниями об основных свойствах сырья, влияющими на технологические процессы и качество готовой продукции; - физико-химические основы и общие принципы

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	принципы переработки сырья	основы и общие принципы переработки сырья	химические основы и общие принципы переработки сырья	химические основы и общие принципы переработки сырья	переработки сырья
	Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания	не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Умеет фрагментарно использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания	Умеет использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания
	Владеть навыками: проведения стандартных испытаний по определению стандартных показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации	Не владеет методикой проведения стандартных испытаний по определению стандартных показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации	Способен частично владеть методикой проведения стандартных испытаний по определению стандартных показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации	Владеет методикой проведения стандартных испытаний по определению стандартных показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации	Отлично владеет методикой проведения стандартных испытаний по определению стандартных показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ; практическими навыками разработки нормативной и технологической документации
ПК-11 (четвертый этап)	Знать: требования государственного стандарта и режимы хранения растительного сырья; качеству и составу закупаемого растительного сырья; основные виды нормативных документов,	Не знает требований государственного стандарта и режимы хранения растительного сырья; качеству и составу закупаемого растительного сырья; основные виды нормативных документов, ме-	Частично знает требования государственного стандарта и режимы хранения растительного сырья; качеству и составу закупаемого растительного	Достаточно хорошо знает требования государственного стандарта и режимы хранения растительного сырья; качеству и составу закупаемого растительного	В полной мере знает требования государственного стандарта и режимы хранения растительного сырья; качеству и составу закупаемого растительного сырья; основные виды нормативных

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	методы и формы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов питания	тоды и формы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов питания	го сырья; основные виды нормативных документов, методы и формы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов питания	сырья; основные виды нормативных документов, и методы и формы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов питания	документов, методы и формы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов питания
	Уметь: проводить сортировку растительного сырья по его качественным показателям; контролировать эффективность санитарной обработки оборудования; применять практические навыки, связанные с выбранной специальностью; обобщать теоретические знания и практические навыки специалиста	не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями в рамках компетенции	Умеет проводить сортировку растительного сырья по его качественным показателям; контролировать эффективность санитарной обработки оборудования; применять практические навыки, связанные с выбранной специальностью; обобщать теоретические знания и практические навыки специалиста	Умеет использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания
	Владеть: проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ; - практическими навыками разработки нормативной и технологической	Не владеет проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ; - практическими навыками разработки нормативной и технологической	Способен частично владеть проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ; - практическими навыками разработки нормативной и	Владеет проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ; - практическими навыками разработки нормативной и технологической	Хорошо владеет проведения стандартных испытаний по определению стандартных испытаний по определению показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ; - практическими навыками разработки нормативной и технологической

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
	документации	документации	технологической документации	документации	документации

Критерии оценивания результатов обучения

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

При промежуточной аттестации по учебной практике предлагается руководствоваться следующим:

- оценку «**зачтено**» заслуживает студент, выполнивший установленный по практике объем самостоятельных работ, овладевший всеми компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения практики; умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой; усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; а при ответах на вопросы подтверждает наличие необходимых знаний, умений и навыков не ниже экзаменационного критерия, соответствующего оценке «удовлетворительно».

- оценка «**не зачтено**» выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала; не в полной мере овладевший компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения практики; допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не выполнившего установленный по дисциплине объем самостоятельных работ или при выполненных самостоятельных работах его ответы на поставленные вопросы соответствуют критерию экзаменационной оценки «неудовлетворительно».

Описание процедуры оценивания

При окончании учебной практики в университете студент обязан предоставить на кафедру отчет для проверки в двух недельный срок после даты окончания практики. Отчет регистрируется в специальном журнале, о чем делается пометка на титульном листе отчета. В течение следующих 3 дней руководитель практики от Университета проверяет его и пишет резюме, в котором дается оценка содержания и оформления отчета, делает запись о допуске к защите или необходимости доработки отдельных разделов.

В процессе рецензирования оценивается:

- качество представленных аналитических материалов, характеризующих объект исследования;
- содержание представленного итогового отчета о прохождении практики.

Окончательная оценка выставляется по результатам защиты.

К защите допускаются студенты, выполнившие программу практики, написавшие отчет.

Защита отчетов по практике проводится в установленные сроки на кафедре руководителем практики от кафедры.

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 зачтено» 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 практики и защиты отчетов в индивидуальном порядке.

7.4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП

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

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

7.4.2. Перечень примерных тестов выносимых на промежуточную аттестацию по учебной 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%
- Д) 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 газоудерживающую 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.

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.

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, минимальный

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 ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее сеть - «Интернет»), необходимых для освоения практики

ЭБС «Университетская библиотека»

ООО «Директ-Медиа» Контракт № 127-04/17 от 22.05.2017 до 31.12.2017 г.

<http://biblioclub.ru>

- ЭБС «Издательство Лань»
- ООО «Издательство Лань» Договор № 514/17 от 22.05.17 г. сроком на 1 год
- <http://e.lanbook.com/>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2017 от 04.05.2017 сроком на 1 год -
<http://elibrary.ru>

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/
Пищевая промышленность	http://www.foodprom.ru
Международный учебно-методический портал	http://www.twirpx.com
Периодика пищевой промышленности	http://www.twirpx.com
Технология хлебопекарного производства	http://bookskeeper.ru
Система «Антиплагиат»	www.antiplagiat.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ	http://www.garant.ru ;
Консультат Плюс	http://www.consultant.ru .
Библиотека ГОСТов [Электронный портал]	www.vsegost.com
Дом электронных книг http://www.dom-eknig	http://www.dom-eknig
Электронная библиотека http://www.bookarchive.ru	http://www.bookarchive.ru

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по практике, включая перечень программного обеспечения практики и информационных справочных систем

10.1. При организации образовательного процесса по практике применяются современные образовательные и информационные технологии:

- слайд - презентации;
- поиск информации с помощью информационных (справочных) систем, баз данных;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной - почты, форумов, Интернет-групп, скайп, чаты, видеоконференцсвязь;
- использование ресурсов сети Интернет и др.

10.2. Лицензионное программное обеспечение

Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V9414269

Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V9414269

Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V9414269

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone

Антиплагиат лицензионный договор №71

Антиплагиат лицензионный договор №212

Антивирус Касперский лицензионное соглашение № 1E40-161004-072008-003-58

1С Университет;

11.3. Информационно-справочные системы

Консультат Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-17/078

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	Сушильный шкаф СЭШ-3М Прибор ИДК-3М Термостат ТГУ-01-200

		«Технология продуктов из растительного сырья»	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

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

В _____
(МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ, ОРГАНИЗАЦИЯ)

Обучающегося _____ курса
очной (другой) формы обучения
Направление подготовки

19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»

ФИО обучающегося _____

Руководитель практики: _____

Должность ФИО _____

Нальчик – 201_

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 учебную практику (по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности).

в объеме ____/____ часов/з.ед. (____ недель) с «____» _____ 201__ года
по «____» _____ 201__ года в организации _____

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

Наименование компетенций	пороговый	средний	высокий

Руководитель практики от университета

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)