

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Романчук Иван Сергеевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.12.2025 11:23:47
Уникальный программный ключ:
6319edc2b582ffdacea443f01d5779368d0957ac34f5cd074d81181530452479

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИК

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий
форма обучения: очная, заочная
год набора 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1. Ознакомительная практика
2. Организационно-управленческая практика
3. Преддипломная практика
4. Технологическая практика1
5. Технологическая практика2

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

«01» июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Ознакомительная практика

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке программы учебной практики в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной практики одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной практики одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчики:

Дорн Г.А., канд. с-х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

И.о директора института:



Л.Н. Андреев

1. Вид и тип практики

Вид практики: *учебная*.

Тип практики: *ознакомительная*.

Форма организации образовательной деятельности при реализации ознакомительной практики - практическая подготовка.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2	Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-5 _{ПК-2} Выполняет основные технологические операции по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Знать: - свойства сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве продуктов питания; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - этапы производства. Уметь: - определять и анализировать органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий Владеть: - основными правилами техники безопасности и охраны труда.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Данная учебная практика относится к *Блоку 2*, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Учебная практика проводится на 1 курсе во 2 семестре по очной и заочной формам обучения.

4. Объем практик в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общая трудоемкость ознакомительной практики составляет 216 часов (6 зачетных единиц)

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Вводная лекция	4	-
Практические занятия	14	2
Лабораторные исследования	14	2
Экскурсии	8	-
Самостоятельная работа (всего)	176	212
<i>В том числе:</i>	-	-
Производственная работа	144	144
Индивидуальное задание	12	32
Подготовка отчета	20	36
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость	216 час 6 з.е.	216 час 6 з.е.

5. Содержание практики

5.1. Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	Вводная лекция. Ознакомление с оборудованием учебной лаборатории-пекарни	Проведение инструктажей по охране труда. Технологические процессы производства хлебобулочных и кондитерских изделий в учебной лаборатории-пекарне.
2.	Ознакомление с работой лаборатории и методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов	Органолептическая и физико-химическая оценка качества хлебобулочных и кондитерских изделий, выпеченных в учебной лаборатории-пекарне.

5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела учебной (ознакомительной) практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	2	3	4	5
1	Вводная лекция. Ознакомление с оборудованием учебной лаборатории-пекарни	Производственная работа	72	Собеседование (защита отчета)
		Индивидуальное задание	6	Собеседование (защита отчета)
		Подготовка отчета	10	Собеседование (защита отчета)

1	2	3	4	5
2	Ознакомление с работой лаборатории и методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов	Производственная работа	72	Собеседование (защита отчета)
		Индивидуальное задание	6	Собеседование (защита отчета)
		Подготовка отчета	10	Собеседование (защита отчета)
ИТОГО:			176	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела учебной (ознакомительной) практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	Вводная лекция. Ознакомление с оборудованием учебной лаборатории-пекарни Вводная лекция. Ознакомление с оборудованием учебной лаборатории-пекарни	Производственная работа	72	Собеседование (защита отчета)
		Индивидуальное задание	16	Собеседование (защита отчета)
		Подготовка отчета	18	Собеседование (защита отчета)
2	Ознакомление с работой лаборатории и методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов	Производственная работа	72	Собеседование (защита отчета)
		Индивидуальное задание	16	Собеседование (защита отчета)
		Подготовка отчета	18	Собеседование (защита отчета)
ИТОГО:			212	

5.2.1 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Не используются

6. Формы отчетности по практике

По результатам учебной практики, обучающиеся должны выполнить индивидуальные задания, оформить и защитить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в ФОСе (указаны в приложении 1).

Аттестация по ознакомительной практике проводится на основании собеседования (защиты оформленного отчета).

Отчет по итогам учебной практики должен содержать следующие разделы:

1. Титульный лист.
2. Задание на практику (индивидуальное задание).
3. Введение, в котором указываются:
 - цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
 - перечень основных работ и заданий, выполненных в результате учебной практики.

4. Основная часть
5. Заключение (выводы).
6. Список использованных источников.
7. Приложения

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

7.1. Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-2	ИД-5 _{ПК-2} Выполняет основные технологические операции по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Знать: - свойства сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве продуктов питания; - устройство и принцип работы технологического оборудования; - этапы производства. Уметь: - определять и анализировать органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий Владеть: - основными правилами техники безопасности и охраны труда.	Вопросы к защите отчета

7.2. Шкала оценивания

Оценка	Описание
Зачтено	Студент полностью изложил содержание индивидуального задания, показал сформированные умения и навыки использования полученных знаний при решении профессиональных задач, проанализировал и обобщил материал и сделал выводы по своей работе, оформил и защитил отчет по практике. Отчет по практике оформлен в соответствии с требованиями.
Не зачтено	Студент не выполнил свое индивидуальное задание или при выполнении индивидуального задания студент не смог продемонстрировать умения и навыки использования знаний при решении профессиональных задач. Отчет по практике отсутствует или оформлен без соблюдения требований.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1. Никифорова Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон.текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 149 с. — 978-5-7410-1720-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html>
2. Пашенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий. /Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова – С.-Пб.: Лань, 2014. – 667 с.
3. Магомедов Г.О. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебное пособие/ Магомедов Г.О., Корчагин В.И., Журавлев А.А.— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 143 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27334>. — ЭБС «IPRbooks».

б) дополнительная литература

4. Фёдорова Р.А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Р.А. Фёдорова, О.В. Головинская. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>.
5. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: методические указания А. Н. Макушин Самара: СамГАУ 2018 <https://e.lanbook.com/book/123555>.

в) ресурсы сети «Интернет»

1. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным им отраслям «Агрис» www.agris.ru.
2. Информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке «Агропром» www.agro-prom.ru.
3. Журнал «Хлебодукты» <http://www.khlebpord.ru>.
4. Журнал «Хлебопечение России» www.foodprom.ru.
5. Журнал «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» www.hipz.foodset.ru.

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Microsoft Windows 10 (лицензионное программное обеспечение);
2. Офисный пакет MS Office (академическая лицензия);
3. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ»;
4. Яндекс (Браузер / Диск).

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

Ознакомительная практика проводится в учебной лаборатории-пекарне инженерно-технологического института, которая оборудована мукопросеивателем, тестомесом, расстоечным шкафом, хлебопекарной печью. Оценка качества готовых изделий проводится в лаборатории оценки качества продуктов питания (4-118) со следующим оборудованием: микроскоп, прибор Журавлева, белизномер БЛИК-3, «Кварц-21М», ИДК-3М, электрические весы и др.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по ознакомительной практике

для направления подготовки **19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ**
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики:

Дорн Г.А., канд. с-х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6а от « 01 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2022

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения учебной, ознакомительной практики

1. Контрольные вопросы при защите отчета:

ПК-2 Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья.

1. Ассортимент изделий, выпускаемых в учебной лаборатории – пекарне.
2. Рецептура изделий, изготавливаемых в учебной лаборатории – пекарне.
3. Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции.
4. Органолептические показатели качества мучных кондитерских изделий.
5. Сырье, используемое при производстве хлебопекарной продукции.
6. Сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий.
7. Сырье, используемое при производстве кулинарных изделий.
8. Режимы и способы хранения сырья и готовой продукции
9. Режимы и параметры основных технологических процессов на предприятии.
10. Требования санитарии и охраны труда
11. Оборудование учебной лаборатории – пекарни.
12. Перечень технологического оборудования, используемого для производства определенного вида изделий.
13. Технологические схемы производства продукции, выпускаемой в учебной лаборатории – пекарне.
14. Перечень и характеристика лабораторного оборудования.
15. Технохимический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
16. Оборудование для замеса теста.
17. Оборудование для подготовки сырья.
18. Вспомогательное оборудование и мелкий инвентарь.
19. Планировка цеха.
20. Размещение технологического оборудования в учебной лаборатории – пекарне.

Критерии оценки защиты:

Ответ оценивается на «зачтено», если студент полностью раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой учебной практики; изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию; продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов; отвечал самостоятельно без наводящих вопросов. Допускается один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию. Отчетная документация может содержать отдельные недочеты.

«Не зачтено» ставится в следующих случаях: не раскрыто содержание материала; обнаружено незнание или неполное понимание студентом большей или наиболее важной части материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя; студент не справился с программой практики, нарушал нормы и требования, предъявляемые к работе практиканта, не обнаружил сформированных компетенций.

Оценка не выставляется студентам, которые отсутствовали при проведении учебной практики или при не предоставившим отчет по учебной практике.

2. Требования к подготовке и оформлению отчета:

Отчет по учебной практике оформляется на листах А4 (210x297). Формат текста: шрифт – TimesNewRoman; размер шрифта 14пт, межстрочный интервал – 1,5. Текст следует размещать на одной стороне листа бумаги с соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм; правое – 10 мм; нижнее и верхнее – 20 мм. Не допускается подчеркивание и цветное оформление заголовков, фраз и слов. Страницы нумеруются вверху справа (в правом верхнем углу страницы). На титульном листе и листе содержания нумерация страниц не проставляется, но включается в общую нумерацию страниц. Листы приложений в работе не нумеруются (если они есть).

Содержание отчета по учебной практике:

1. Титульный лист.
2. Содержание.
3. Основная часть (пошаговое описание выполнения индивидуальных заданий, иллюстрированное скриншотами экранных окон).
4. Список литературы.
5. Приложения (при необходимости).

Критерии оценки отчета:

«зачтено» - отчет подготовлен, согласно требованиям, к структуре и содержанию, представленный материал соответствует цели и задачам практики.

«не зачтено» - подготовленный отчет не отвечает требованиям к структуре и содержанию, представленный материал не соответствует цели и задачам практики.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра «Технологии продуктов питания»

«Утверждаю»

и.о. заведующего кафедрой



Г.А. Дорн

«01» июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
Организационно-управленческая

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы производственной практики в основу положены:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденный Министерства образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041.
2. Учебный план основной образовательной программы 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья «01» июля 2022 г., протокол № 11.

Рабочая программа производственной практики одобрена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» от «01» июля 2022 г., протокол № 6а.

И.о. заведующего кафедрой  Г.А. Дорн

Рабочая программа производственной практики одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7.

Председатель методической комиссии института  О.А. Мелякова

Разработчик:

Летяго Ю.А., канд. с.-х. наук, доцент кафедры «Технологии продуктов питания»

И.о. директора института  Л.Н. Андреев

1 Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики - производственная. Тип практики: организационно-управленческая.

Способ проведения: выездная.

Форма организации образовательной деятельности при реализации преддипломной практики - практическая подготовка.

Производственная (организационно-управленческая) практика проводится с целью получения профессиональных умений, опыта профессиональной деятельности.

2 Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5	Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ИД-7 ПК-5 Организует технологический процесс и разрабатывает мероприятия по повышению эффективности производства	Знать: - принципы организации и последовательности операций при переработке растительного сырья, особенности производства различных видов продукции. Уметь: - планировать и координировать технологические процессы, обеспечивать соблюдение технологических параметров. Владеть: - методами управления технологическими линиями, навыками эксплуатации оборудования.

3 Место практики в структуре образовательной программы

Организационно-управленческая практика относится к Блоку 2 части, формируемой участниками образовательных отношений.

Производственная практика проводится на 4 курсе в 7 семестре по очной форме обучения и на 4 курсе в 8 семестре по заочной форме обучения.

4 Объем практик в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Общая трудоемкость производственной практики составляет 108 часов (3 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Самостоятельная работа (всего)	106,5	107,25
<i>В том числе:</i>	-	-
Индивидуальное задание	76,5	77,25
Подготовка отчета	30	30
Контроль	1,5	0,75
Вид промежуточной аттестации	Зачет	Зачет
Общая трудоемкость	108 час 3 з.е.	108 час 3 з.е.

5 Содержание практики

5.1 Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	2	3
1	Подготовительный этап	Инструктаж руководителя от Университета. Выдача договоров и дневников. Выдача заданий на практику. Содержание отчета по практике. Знакомство с предприятием и с условиями труда (руководство предприятия). Прохождение инструктажей по охране труда на предприятии.
2	Производственный этап	Изучение истории и организационной структуры предприятия, основных технико-экономических показателей. Описание направления работы предприятия, ассортимента продукции, описание технологических схем, сырья и материалов. Назначение и техническая характеристика технологического оборудования. Компоновка оборудования в производственном цехе. Выполнение заданий. Наблюдения, измерения. Сбор данных к отчету, информации, выбор методик и средств решения поставленной задачи; освоение современных методов исследования, в том числе инструментальных.
3	Заключительный этап	Обработка результатов, формулирование выводов и предложений; Подготовка и оформление отчета по производственной (организационно-управленческой) практике.

5.2 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела производственной практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	Подготовительный этап	Индивидуальное задание	3	зачет
2	Производственно-технологический этап	Индивидуальное задание	73,5	зачет
3	Заключительный этап	Подготовка отчета	30	Защита отчета, зачет
ИТОГО:			106,5	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела производственной практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	Подготовительный этап	Индивидуальное задание	3	зачет
2	Производственно-технологический этап	Индивидуальное задание	74,25	зачет
3	Заключительный этап	Подготовка отчета	30	Защита отчета, зачет
ИТОГО:			107,25	

5.3 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Цыбикова, Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. Ц. Цыбикова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 90 с. — ISBN 978-5-8114-3051-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/213056>

6.Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в ФОСе (указаны в приложении 1.)

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

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-5	ИД-7пк-5 Организует технологический процесс и разрабатывает мероприятия по повышению эффективности производства	Знать: - принципы организации и последовательности операций при переработке растительного сырья, особенности производства различных видов продукции. Уметь: - планировать и координировать технологические процессы, обеспечивать соблюдение технологических параметров. Владеть: - методами управления технологическими линиями, навыками эксплуатации оборудования.	Вопросы к защите отчета

7.2 Шкалы оценивания

Шкала оценивания собеседования (защиты отчета)

Оценка	Описание
Зачтено	Содержания отчета соответствует программе прохождения практики – отчет собран в полном объеме; выполнены все требования к выполнению, написанию и защите отчета, индивидуальное задание раскрыто полностью; не нарушены сроки сдачи отчета. Профессиональные умения и навыки сформированы полностью.
Не зачтено	Отчет собран не в полном объеме; нарушена структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); в оформлении отчета прослеживается небрежность; индивидуальное задание не раскрыто; нарушены сроки сдачи отчета. Имеются многочисленные существенные недостатки, которые не могут быть исправлены. Профессиональные умения и навыки не сформированы.

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

Никифорова Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон.текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет,

ЭБС АСВ, 2017. — 149 с. — 978-5-7410-1720-3. — Режим доступа:
<http://www.iprbookshop.ru/71340.html>

б) дополнительная литература

Фёдорова Р.А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Р.А. Фёдорова, О.В. Головинская. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий

в) ресурсы сети «Интернет»

1. <http://www.shemz.ru/shop/products/path/hlebopekarnoe-oborudovanie/> - Хлебопекарное оборудование.
2. <http://www.shemz.ru/shop/products/path/hlebopekarnoe-oborudovanie/#~product/rel%5B%5D=&subj%5B%5D=&ct=36> - Оборудование для минипекарен.
3. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (<http://window.edu.ru/>)
4. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru/>)
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru/>)
6. Электронные библиотечные системы и ресурсы (<http://www.tih.kubsu.ru/informatsionnie-resursi/elektronnie-resursi-nb.html>)

9 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Microsoft Office Standard
2. Microsoft Windows 10 Professional

10 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

1. Учебная лаборатория-пекарня 4-229 с оборудованием: печь хлебопекарная, печь ротационная «Муссон-ротатор», тестомес, тестоокруглитель, тестоделитель, мукопросеиватель, миксер VFM -20 с мясорубкой; прибор Журавлева, вискозиметр, термошкаф, «Кварц-21М», ИДК-3М, лабораторная центрифуга, печь муфельная ПМ-1; тестомесилка лабораторная У1-ЕТК; шкаф хлебопекарный ШХП-0,65; мельница ЛЗМ; шкаф сушильный СЭШ-3М; амилотест; белизнамер «Блик-3».

2. Лаборатория качества сельскохозяйственной продукции ауд. 7-119, 7-117, 7-123 (АТИ) со следующим оборудованием: шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-0.65, шкаф хлебопекарный ШХЛ-0,65, тестомесилка, весы лабораторные, прибор для определения наличия клейковины ИДК-3, сушильный шкаф.

3. Кабинет для самостоятельной работы обучающихся 4-216: компьютеры (системный блок HP Compaq, монитор ViewSonic), экран Projecta.

Для производственной практики используется база ООО «Хлебокомбинат «Абсолют», АО «Тюменский хлебокомбинат», ООО «Бисквитный двор», АО «Тюменский комбинат хлебопродуктов» и ряда других предприятий отрасли, которые находятся в городе Тюмени, на договорной основе. База включает производственные лаборатории и цеха с оборудованием, технологическими линиями, складами сырья и готовой продукции.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по производственной практике
ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ
для направления подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Разработчик: канд.с.-х. наук, доцент Ю.А. Летяго

Утверждено на заседании кафедры
Протокол №6а от «01» июля 2022 г.

и.о. заведующего кафедрой _____ Г.А. Дорн

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы
формирования компетенций в процессе прохождения производственной
(организационно-управленческой) практики**

1. Контрольные вопросы при защите отчета

1. Система контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии.
2. Вспомогательные службы и их роль в организации технологического процесса на предприятии.
3. Организация теххимического контроля на предприятии.
4. Технологические схемы, принятые на предприятии.
5. Методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
6. Классификация показателей качества и порядок проведения анализов
7. Меры ответственности за нарушение правил техники безопасности.
8. Виды и порядок проведения производственных инструктажей.
9. Правила техники безопасности на предприятии.
10. Требования санитарии и охраны труда на производственных участках
11. Производственная санитария и гигиена на предприятии.
12. Хлебопекарные свойства муки
13. Режимы и способы хранения сырья и готовой продукции.
14. Расчет рецептур изделий, основного и дополнительного сырья.
15. Разработка новых видов продукции на предприятии
16. Режимы и параметры основных технологических процессов на предприятии
17. Перечень и характеристика технологического оборудования
18. Особенности технологических операций на основных линиях.

Критерии оценки отчета по производственной практике

По результатам производственной практики составляется заключительный отчет о работе в целом. В отчете следует дать краткую характеристику предприятия.

В приложении к отчету должны быть представлены первичные документы, рабочие документы, а также документы, отражающие специфику организации. Для оформления результатов производственной практики рекомендуется следующий порядок размещения материала для сдачи на кафедру:

1. Договор на производственную практику с подписью руководителя и печатью принимающей организации.
2. Отзыв-характеристика с места практики с подписью руководителя от предприятия и печатью принимающей организации.
2. Дневник по производственной практике.

Дневник составляется студентом в соответствии с указаниями программы, индивидуальным заданием и (или) дополнительными заданиями руководителя производственной практики. Дневник о прохождении практики является основным документом, по которому студент отчитывается за выполнение программы и индивидуального задания по практике. В нем по дням указываются виды работ, выполнявшиеся обучающимся в период прохождения производственной практики.

3. Отчет по производственной практике. В отчете должно быть содержательно отражено выполнение всех пунктов индивидуального задания, выданного студенту перед началом

практики, а также всех пунктов программы практики. Отчет о прохождении практики предоставляется на кафедру для проверки в течение 7 дней после даты окончания практики. В течение следующих 7 дней руководитель практики проверяет его, назначает дату защиты, по результатам которой выставляет окончательную оценку.

Содержание отчета должно соответствовать заданию и структуре.

Рекомендуемый объем отчета – от 18 до 30 страниц.

При составлении отчета следует придерживаться следующих общих требований:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;
- четкость формулировок;
- конкретность изложения результатов работы;
- соответствие структуре отчета;
- обоснованность выводов и предложений.

Качество содержания и изложения отчета по производственной практике оценивается руководителем по следующим критериям:

- наличие положительного отзыва руководителя;
- наличие всех необходимых документов, прилагающихся к отчету (договор, отзыв-характеристика, дневник);
- содержание отчета;
- ответы на дополнительные вопросы.

Критерии оценки знаний при проведении защиты отчета по производственной практике:

Оценка за зачет складывается из комплексной оценки, включающей в себя оценку результатов собеседования (защиты отчета по практике и ответов на дополнительные вопросы), оценки за выполнение задания по производственной практике, оценки содержания отчета при наличии положительного отзыва руководителя. При оценке практики на защите принимается во внимание:

- соответствие отчета заданию на практику;
- степень полноты выполненных задач, достижения цели;
- соблюдение графика прохождения практики;
- характеристика студента руководителем;
- оформление отчета производственной практики;
- наличие положительного отзыва с предприятия.

Оценка «**зачтено**» выставляется студенту:

- содержание отчета соответствует программе прохождения практики, отчет собран в полном объеме;
- выполнена структурированность отчета (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета);
- грамотное оформление отчета;
- содержание индивидуального задания раскрыто в полном объеме;
- рекомендуемая оценка за практику от организации «отлично»;
- не нарушены сроки сдачи отчета.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту:

- не выполнил заданий практики, и не представил вовремя отчет и другую необходимую документацию по итогам практики.

Общий итог защиты отчета по производственной практике выставляется на титульном листе работы, в ведомости и зачетной книжке студента. Оценка по производственной практике приравнивается к оценке по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости обучающихся.

При этом студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины, получившие отрицательный отзыв о работе на предприятии или неудовлетворительную оценку при защите отчета, не допускаются к государственной итоговой аттестации.

Министерство науки высшего образования РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра «Технологии продуктов питания»

**Задание на производственную (организационно-управленческая)
практику**

Студент:	
Направленность (профиль):	19.03.02. Продукты питания из растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
Сроки прохождения:	
Краткое содержание задания:	<i>например, технология и оборудование по производству хлебобулочных изделий</i>
Решаемые задачи:	1.
	2.
Критерий успешного прохождения практики:	положительный отзыв руководителя ФИО*
Форма отчетности:	отчет по практике
Срок сдачи задания:	дата

Руководитель _____
должность, степень, ФИО, подпись, дата

Задание принял к исполнению _____
ФИО студента, подпись, дата

Примечания:

* критерии успешного прохождения практики остаются неизменным согласно шаблона.

Министерство сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра «Технологии продуктов питания»

ДНЕВНИК

производственной практики студента

Фамилия _____

Имя и отчество _____

Направление подготовки 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Курс, группа _____

Сроки практики с _____ по _____

Наименование предприятия _____

Руководитель практики от университета _____

(должность, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия _____

(должность, Ф.И.О.)

Дата	Содержание работ

Министерство сельского хозяйства РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра «Технологии продуктов питания»

Отчет о прохождении
производственной практики
в 20__-20__ учебном году

Место прохождения практики:

Студент:
Группа:

Руководитель практики: должность, степень, ФИО

Подпись руководителя:

Тюмень, 202__

Рекомендации:

1. Общий объем отчета – не менее 20 тыс. знаков (около 20-30 страниц).
2. Шрифт Times New Roman – 14, заголовок – 14, полужирный.
3. Межстрочный интервал – 1,5.
4. Поля: левое – 2 см, правое – 2 см, верхнее и нижнее – 2 см.
5. Нумерация страниц (внизу, по центру) обязательна.

ОТЗЫВ

о прохождении производственной практики

студента _____

направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Инженерно-технологический институт

Кафедра «Технологии продуктов питания»

в период с _____ по _____ 20__ года.

(Текст отзыва)

С отчетом по производственной (организационно-управленческой) практике студент ознакомлен:

Кафедра руководителя: «Технологии продуктов питания»

ФИО руководителя: _____

Должность, звание: _____
_____ (подпись)

Дата: _____

Рекомендации по составлению отзыва:

1. Текст отзыва составляется руководителем в произвольной форме.
2. В отзыве следует отразить полноту и качество выполнения программы производственной практики, отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики, проявленные профессиональные компетенции и качества, высказать замечания с точки зрения списка и содержания поставленных задач в индивидуальном задании практики.
3. В конце отзыва руководитель практики рекомендует оценку «зачтено», «не зачтено».

ОТЗЫВ

руководителя практики от предприятия

**о прохождении производственной (организационно-управленческая)
практики студента**

для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Инженерно-технологический институт

Кафедра «Технологии продуктов питания»

в период с _____ по _____ 20__ года.

(Текст отзыва)

ФИО руководителя практики от предприятия: _____

Должность: _____
_____ (подпись)

Дата: _____

Рекомендации по составлению отзыва:

1. Текст отзыва составляется руководителем практики от предприятия в произвольной форме.
2. В отзыве следует отразить качество выполнения программы производственной практики, отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, проявленные профессиональные компетенции и качества, высказать замечания с точки зрения отношения обучающегося к практической работе на предприятии.
3. В конце отзыва руководитель практики от предприятия рекомендует оценку обучающемуся «зачтено», «не зачтено».

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения



Г.А. Дорн

«01» июля 2022 г.

ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

для направления подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы преддипломной практики в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа преддипломной практики одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа преддипломной практики одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчики:

Шевелева Т.Л., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук
Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют»

И.о директора института:



Л.Н. Андреев

1. Вид практики, способ и форма ее проведения

Вид практики – производственная. Тип практики: преддипломная практика. Способ проведения: стационарная, выездная.

Форма организации образовательной деятельности при реализации преддипломной практики - практическая подготовка.

Преддипломная практика проводится с целью получения профессиональных умений, опыта профессиональной деятельности и сбора данных для выполнения выпускной квалификационной работы.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенции	Результаты освоения	Перечень планируемых результатов обучения практики
ПК – 1	ИД-5 ПК-1 Определяет технологическую эффективность работы оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: технологическое оборудование и методы организации –технологического процесса хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; Умеет: определять эффективность работы технологического оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе Владеет: методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья
ПК-2	ИД-6 ПК-2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: технологические процессы в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах; Умеет: выполнять основные технологические операции производства продуктов питания из растительного сырья; Владеет: навыками проведения основных технологических процессов.
ПК-3	ИД-2 ПК-3 Проводит анализ состава предприятий отрасли, выполняет технико-экономическое обоснование и расчеты для проектирования нового строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	Знает: состав предприятий отрасли, содержание технико-экономического обоснования для нового строительства, реконструкции или модернизации действующих предприятий; Умеет: выполнять технологические расчеты и составлять технологические схемы при проектировании новых или модернизации существующих производств; Владеет: навыками выполнения технико-экономического обоснования и расчетов строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Преддипломная практика относится к Блоку 2 обязательной части образовательной программы по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья».

Преддипломная практика проводится на 4 курсе в 8 семестре по очной форме обучения и на 5 курсе в 10 семестре по заочной форме обучения.

4. Объем практик в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях либо в академических или астрономических часах

Общая трудоемкость преддипломной практики составляет 108 часов (3 зачетных единицы)

Вид работы	Очная форма обучения
	Семестр 8
Самостоятельная работа (всего)	106,5
В том числе:	
Производственная работа	72
Подготовка отчета	34,5
Вид промежуточной аттестации	зачет
	1,5
Общая трудоемкость час.	108
зач. ед.	3

5. Содержание практики

5.1. Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1.	Подготовительный	Организация практики. Подготовка документации, приказа. Выдача дневников. Знакомство с предприятием, условиями труда и руководством предприятия. Производственный инструктаж.
2.	Производственно-технологический	Изучение истории и организационной структуры предприятия, основных технико-экономических показателей. Описание направления работы предприятия, ассортимента продукции, описание технологических схем, сырья и материалов. Проведение расчета производственных рецептур готовых изделий, основного и дополнительного сырья. Назначение и техническая характеристика технологического оборудования. Расчет складских помещений для хранения сырья и готовой продукции. Наличие и назначение вспомогательных и административно-бытовых помещений. Компонировка оборудования в производственном цехе. Выполнение заданий. Наблюдения, измерения. Сбор данных к отчету.
3.	Анализ полученной информации и подготовка отчета	Заключительный отчет по преддипломной практике

5.2 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Очная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела преддипломной практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	2	3	4	5	6
1	8	Подготовительный	Знакомство с предприятием, условиями труда и руководством предприятия. Производственный инструктаж.	12	Собеседование (зачет)
2		Производственно-технологический	Изучение истории и организационной структуры предприятия, основных технико-экономических показателей. Описание направления работы предприятия, ассортимента продукции, описание технологических схем и технологического оборудования. Компоновка оборудования в производственном цехе. Выполнение заданий. Наблюдения, измерения. Сбор данных к отчету.	72	Собеседование (зачет)
3		Анализ полученной информации и подготовка отчета	Сбор и анализ информации для литературного обзора и технологической части выпускной квалификационной работы. Выполнение научно-исследовательской части выпускной квалификационной работы. Сбор данных к отчету. Заключительный отчет по преддипломной практике	24	Защита отчета по преддипломной практике
ИТОГО:				108	

Заочная форма обучения

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела преддипломной практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	2	3	4	5	6
		Подготовительный	Знакомство с предприятием, условиями труда и руководством предприятия. Производственный инструктаж.	12	Собеседование (зачет)
1	10	Производственно-технологический	Изучение истории и организационной структуры предприятия, основных технико-экономических показателей. Описание направления работы предприятия, ассортимента продукции, описание технологических схем и технологического оборудования. Компоновка оборудования в производственном цехе. Выполнение заданий. Наблюдения, измерения. Сбор данных к отчету.	72	Собеседование (зачет)
2		Анализ полученной информации и подготовка отчета	Сбор и анализ информации для литературного обзора и технологической части выпускной квалификационной работы. Выполнение научно-исследовательской части выпускной квалификационной работы. Сбор данных к отчету. Заключительный отчет по преддипломной практике	24	Защита отчета по преддипломной практике
ИТОГО:				108	

5.2.1 Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Методические указания для написания отчета по преддипломной практике для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». /Автор-составитель: Т.Л. Шевелева – ГАУ Северного Зауралья, Тюмень, 2020 - 21 с. [Электронный ресурс]

6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в фондах оценочных средств (приложение 1).

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

7.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК – 1	ИД-5 ПК-1 Определяет технологическую эффективность работы оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: технологическое оборудование и методы организации технологического процесса хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств; Умеет: определять эффективность работы технологического оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе Владеет: методиками расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Вопросы к защите отчета
ПК-2	ИД-6 ПК-2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: технологические процессы в хлебопекарном, кондитерском и макаронном производствах; Умеет: выполнять основные технологические операции производства продуктов питания из растительного сырья; Владеет: навыками проведения основных технологических процессов.	Вопросы к защите отчета
ПК-3	ИД-2 ПК-3 Проводит анализ состава предприятий отрасли, выполняет технико-экономическое обоснование и расчеты для проектирования нового строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	Знает: состав предприятий отрасли, содержание технико-экономического обоснования для нового строительства, реконструкции или модернизации действующих предприятий; Умеет: выполнять технологические расчеты и составлять технологические схемы при проектировании новых или модернизации существующих производств; Владеет: навыками выполнения технико-экономического обоснования и расчетов строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий.	Вопросы к защите отчета

7.2. Шкала оценивания

«Зачтено» - использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологическими работами, все виды самостоятельной работы выполнены;

- знает: технологическое оборудование, технологические процессы и методы организации технологического процесса хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;

- умеет: определять эффективность работы технологического оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, выполнять технологические расчеты и составлять технологические схемы;

- владеет: навыками выполнения технико-экономического обоснования и расчетов технико-экономической эффективности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий.

- своевременно представлен отчет с приложением необходимых документов;

- материал в отчете изложен последовательно, четко и логически стройно, проведен полный сбор необходимой информации

- на защите обучающийся отвечает на все вопросы, полностью владеет представленным материалом, аргументированно излагает свою позицию;

- отзыв руководителя преддипломной практики от предприятия положительный.

«Не зачтено» - виды самостоятельной работы не выполнены или выполнены не полностью;

- несвоевременно представлен отчет, отсутствуют необходимые документы;

- материал в отчете изложен непоследовательно, собрана неполная информация;

- на защите обучающийся затрудняется с ответами на поставленные вопросы, не владеет представленным материалом;

- отзыв руководителя преддипломной практики от предприятия отрицательный.

Шкала оценивания собеседования (защиты отчета)

Оценка	Описание
«Зачтено»	Программа практики выполнена в срок, сформированы профессиональные компетенции в рамках практики, в работе проявлена самостоятельность, творческий подход. Отчетная документация может содержать отдельные недочеты.
«Не зачтено»	Программа практики не выполнена, отсутствуют сформированные профессиональные компетенции, имеются нарушения норм и требований, предъявляемых к работе практиканта

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1. Драгилев А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Драгилев А.И., Хамидулин Ф.М.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 360 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40950.html>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Кондратьева Е.И. Технология и организация производства продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кондратьева Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62312.html>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ С.В. Борисова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013.— 148 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62565.html>.— ЭБС «IPRbooks»

б) дополнительная литература

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Л.Я.Ауэрман – М.: Профессия, 2003. – 415 с.

2. Магомедов Г.О. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебное пособие/ Магомедов Г.О., Корчагин В.И., Журавлев А.А.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 143 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27334>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Козлов А. , Мхитарян В.С., Шишов В.Ф. Статистический анализ данных в Excel: Учеб. Пособие. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 320 с.

4. Куприянов А.В. Технология и организация производства продукции и услуг. Конспект лекций [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Куприянов А.В.— Электрон.текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 136 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61418.html>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Стабровская О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Стабровская О.И., Романов А.С., Марков А.С.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 224 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40887.html>.— ЭБС «IPRbooks»

в) ресурсы сети «Интернет»

1. <http://protect.gost.ru/> Нормативные и технические документы на конкретные виды продукции (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ, СанПин и др.).

2. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: законы и нормативные документы, регламентирующие товарное обращение и безопасность продукции на территории РФ).

3. www.agro-prom.ru Информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке «Агропром»

4. www.agris.ru Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «Агрис»
5. <http://www.e.lanbook.com> - электронно-библиотечная система издательства «Лань».

г) журналы

1. Журнал «Хлебопродукты» <http://www.khlebprod.ru>
2. Журнал «Хлебопечение России» www.foodprom.ru
3. Журнал «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции» www.hipz.foodset.ru

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Microsoft Office Standard;
2. Компас 3D вер.18.

10. Описание материально-технической базы, необходимая для проведения практики

1. Учебная лаборатория-пекарня 4-229 с оборудованием: печь хлебопекарная, печь ротационная «Муссон-ротатор», тестомес, тестоокруглитель, тестоделитель, мукопросеиватель, миксер VFM -20 с мясорубкой; прибор Журавлева, вискозиметр, термошкаф, «Кварц-21М», ИДК-3М, лабораторная центрифуга, печь муфельная ПМ-1; тестомесилка лабораторная У1-ЕТК; шкаф хлебопекарный ШХП-0,65; мельница ЛЗМ; шкаф сушильный СЭШ-3М; амилотест; белизнамер «Блик-3».

2. Лаборатория качества сельскохозяйственной продукции ауд. 7-119, 7-117, 7-123 (АТИ) со следующим оборудованием: шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-0.65, шкаф хлебопекарный ШХЛ-0,65, тестомесилка, весы лабораторные, прибор для определения наличия клейковины ИДК-3, сушильный шкаф.

3. Кабинет для самостоятельной работы обучающихся 4-216: компьютеры (системный блок HP Compaq, монитор View Sonic), экран Projecta. (указать материально-техническую базу как университета, так и принимающей стороны)

Для преддипломной практики используется база ООО «Хлебокомбинат «Абсолют», ЗАО ХК «Фонд», ООО ОАО «Тюменский хлебокомбинат», ИП «Шарий» «Бисквитный двор», ОАО «Тюменьхлебопродукт» и ряда других предприятий отрасли на договорной основе, включающая производственные лаборатории и цеха с оборудованием, технологическими линиями, складами сырья и готовой продукции.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ**

для направления подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Разработчик: доцент, к.-с.-х.н. Т.Л.Шевелева

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6а от « 01 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие
этапы формирования компетенций в процессе прохождения
преддипломной практики**

1. Контрольные вопросы для собеседования (защита отчета)

Наименование компетенции	Контрольные вопросы
ПК – 1 Способен проводить расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья ИД-5 ПК-1 Определяет технологическую эффективность работы оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	1. Система контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии. 2. Вспомогательные службы и их роль в организации технологического процесса на предприятии. 3. Организация теххимического контроля на предприятии. 4. Хлебопекарные свойства муки 5. Режимы и способы хранения сырья и готовой продукции.
ПК-2 Способен разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья ИД-6 ПК-2 Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	1. Технологические схемы, принятые на предприятии. 2. Методики для проведения контроля свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. 3. Классификация показателей качества и порядок проведения анализов 4. Органолептические показатели качества хлебопекарной продукции 5. Показатели качества мучных кондитерских и макаронных изделий 6. Правила техники безопасности на предприятии. 6. Требования санитарии и охраны труда на производственных участках 8. Виды и порядок проведения производственных инструктажей.
ПК-3 Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций ИД-2 ПК-3 Проводит анализ состава предприятий отрасли, выполняет технико-экономическое обоснование и расчеты для проектирования нового строительства, реконструкции или модернизации действующих хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	1. Расчет рецептур изделий, основного и дополнительного сырья. 2. Разработка новых видов продукции на предприятии 3. Режимы и параметры основных технологических процессов на предприятии 4. Перечень и характеристика технологического оборудования 5. Особенности технологических операций на основных линиях.

Критерии оценки защиты:

«Зачтено» - использует практические навыки в организации и управлении производственно-технологическими работами, все виды самостоятельной работы выполнены;

- знает: технологическое оборудование, технологические процессы и методы организации технологического процесса хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств;

- умеет: определять эффективность работы технологического оборудования, потребность в средствах производства и рабочей силе, выполнять технологические расчеты и составлять технологические схемы;

- владеет: навыками выполнения технико-экономического обоснования и расчетов технико-экономической эффективности хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий.

- своевременно представлен отчет с приложением необходимых документов;

- материал в отчете изложен последовательно, четко и логически стройно, проведен полный сбор необходимой информации

- на защите обучающийся отвечает на все вопросы, полностью владеет представленным материалом, аргументированно излагает свою позицию;

- отзыв руководителя преддипломной практики от предприятия положительный.

«Не зачтено» - виды самостоятельной работы не выполнены или выполнены не полностью;

- несвоевременно представлен отчет, отсутствуют необходимые документы;

- материал в отчете изложен непоследовательно, собрана неполная информация;

- на защите обучающийся затрудняется с ответами на поставленные вопросы, не владеет представленным материалом;

- отзыв руководителя преддипломной практики от предприятия отрицательный.

2. Требования к подготовке и оформлению отчета

По результатам преддипломной практики составляется заключительный отчет о работе в целом. В отчете следует дать краткую характеристику предприятия, и более подробно осветить проблемы, исследуемые в выпускной квалификационной работе.

Отчет по практике должен быть выполнен с соблюдением требований к титульному листу, содержанию, структуре, правилам оформления. В приложении к отчету должны быть представлены первичные документы, рабочие документы, а также документы, отражающие специфику организации. Для оформления результатов преддипломной практики рекомендуется следующий порядок размещения материала для сдачи на кафедру:

1. Договор на преддипломную практику с подписью руководителя и печатью принимающей организации.

2. Отзыв-характеристика с места практики с подписью руководителя от предприятия и печатью принимающей организации.

3. Дневник практиканта по преддипломной практике.

Дневник составляется обучающимся в соответствии с указаниями программы, индивидуальным заданием и (или) дополнительными заданиями руководителя

преддипломной практики. Дневник о прохождении практики является основным документом, по которому студент отчитывается за выполнение программы и индивидуального задания по практике. В нем по дням указываются виды работ, выполнявшиеся обучающимся в период прохождения преддипломной практики.

4. Отчет по преддипломной практике. В отчете должно быть содержательно отражено выполнение всех пунктов индивидуального задания, выданного студенту перед началом практики, а также всех пунктов программы практики. Отчет о прохождении практики студент обязан предоставить на кафедру для проверки в течение 7 дней после даты окончания практики. В течение следующих 7 дней руководитель практики проверяет его, назначает дату защиты, по результатам которой выставляет окончательную оценку.

Аттестация по итогам научно-исследовательской работы проводится на основании защиты оформленного отчета и отзыва научного руководителя работы.

Отчет по итогам преддипломной практики должен содержать следующие разделы:

1. Титульный лист.
2. Задание на преддипломную практику.
3. Введение, в котором указываются:
 - цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
 - перечень основных работ и заданий, выполненных в результате преддипломной практики;
4. Технологическая часть, содержащая:
 - характеристику и структуру предприятия, ассортимент продукции;
 - описание технологических схем, сырья и материалов;
 - расчет рецептур готовых изделий, основного и дополнительного сырья;
 - характеристика технологического оборудования;
 - расчет складских помещений для сырья и готовой продукции
5. Компонировка производственных, складских и административно-бытовых помещений.
6. Технохимический контроль на предприятии.
7. Охрана труда, производственная санитария и гигиена.
8. Заключение (выводы) о преддипломной практике.
9. Список использованных источников.
10. Приложения

К отчету должны прилагаться отзывы о прохождении преддипломной практики студентом, составленные руководителем преддипломной практики от предприятия и руководителем выпускной квалификационной работы. Для написания отзывов используются данные наблюдений за производственно-технологической и научно-исследовательской деятельностью обучающегося, результаты выполнения заданий, отчет о проведенной работе.

Содержание отчета должно соответствовать заданию и структуре.

.. Рекомендуемый объем отчета – от 20 до 30 стр.

При составлении отчета следует придерживаться следующих общих требований:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументации;
- краткость и точность формулировок, исключающих возможность неоднозначного толкования;

- четкость формулировок;
- конкретность изложения результатов работы;
- соответствие структуре отчета;
- обоснованность выводов и предложений.

Качество содержания и изложения отчета по преддипломной практике оценивается руководителем по следующим критериям:

- наличие положительного отзыва руководителя;
- наличие всех необходимых документов, прилагающихся к отчету (договор, отзыв-характеристика, дневник)
- содержание отчета;
- наличие и качество публикаций и выступлений;
- ответы на дополнительные вопросы.

Критерии оценки отчета:

«зачтено» - отчет подготовлен, согласно требованиям к структуре и содержанию, представленный материал соответствует цели и задачам преддипломной практики.

«не зачтено» - подготовленный отчет не отвечает требованиям к структуре и содержанию, представленный материал не соответствует цели и задачам преддипломной практики.

Министерство сельского хозяйства
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра «Технологии продуктов питания»

Задание на преддипломную практику

Студент:	
Направленность (профиль):	19.03.02. Продукты питания из растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
Сроки прохождения:	
Краткое содержание задания:	<i>например, технология и оборудование по производству хлебобулочных изделий *</i>
Решаемые задачи:	1.
	2.
	N
Критерий успешного прохождения практики:	положительный отзыв руководителя ФИО**
Форма отчетности:	отчет по практике***
Срок сдачи задания:	дата****

Руководитель _____
должность, степень, ФИО, подпись, дата

Задание принял к исполнению _____
ФИО студента, подпись, дата

Примечания:

* помимо указанного примера краткого содержания задания, содержание может быть разработано индивидуально руководителем в рамках темы выпускной квалификационной работы

** критерии успешного прохождения практики остаются неизменным согласно шаблона.

Министерство сельского хозяйства
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра «Технологии продуктов питания»

ДНЕВНИК

преддипломной практики студента

Фамилия _____

Имя и отчество _____

Направление подготовки 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Курс, группа _____

Сроки практики с _____ по _____

Наименование предприятия _____

Руководитель практики от университета _____

(должность, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия _____

(должность, Ф.И.О.)

Дата	Содержание работ

Министерство сельского хозяйства
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра «Технологии продуктов питания»

Отчет о прохождении
преддипломной практики
в 20__-20__ учебном году

Место прохождения практики:

Студент:
Группа:

Руководитель практики: должность, степень, ФИО

Подпись руководителя:

Тюмень, 20__

Рекомендации:

1. Общий объем отчета – не менее 20 тыс. знаков (около 20-30 страниц).
2. Шрифт Times New Roman – 14, заголовок – 14, полужирный.
3. Межстрочный интервал – 1,5.
4. Поля: левое – 2 см, правое – 2 см, верхнее и нижнее – 2 см.
5. Нумерация страниц (внизу, справа) обязательна .

ОТЗЫВ

о прохождении преддипломной практики

студента _____

направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Инженерно-технологический институт

Кафедра «Технологии продуктов питания»

в период с _____ по _____ 20__ года.

(Текст отзыва)

С отчетом по преддипломной практике студента ознакомлен:

Кафедра руководителя: «Технологии продуктов питания»

ФИО руководителя: _____

Должность, звание: _____
_____ *(подпись)*

Дата: _____

Рекомендации по составлению отзыва:

1. Текст отзыва составляется руководителем в произвольной форме.
2. В отзыве следует отразить полноту и качество выполнения программы преддипломной практики, отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики, проявленные профессиональные компетенции и качества, высказать замечания с точки зрения списка и содержания поставленных задач в индивидуальном задании практики.
3. В конце отзыва руководитель практики рекомендует оценку «зачтено», «не зачтено».

ОТЗЫВ
руководителя практики от предприятия
о прохождении преддипломной практики студента

для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Инженерно-технологический институт

Кафедра «Технологии продуктов питания»

в период с _____ по _____ 20__ года.

(Текст отзыва)

ФИО руководителя практики от предприятия: _____

Должность: _____

_____ *(подпись)*

Дата: _____

Рекомендации по составлению отзыва:

1. Текст отзыва составляется руководителем практики от предприятия в произвольной форме.
2. В отзыве следует отразить качество выполнения программы преддипломной практики, отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, проявленные профессиональные компетенции и качества, высказать замечания с точки зрения отношения обучающегося к практической работе на предприятии.
3. В конце отзыва руководитель практики от предприятия рекомендует оценку обучающемуся «зачтено», «не зачтено».

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 01 » июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает реализовывать образовательные программы по соответствующим видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением всех существующих форм и условий обучения

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика 1

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке программы производственной практики в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа производственной практики одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа производственной практики одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчики:

Дорн Г.А., канд. с- х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

И.о директора института:



Л.Н. Андреев

1. Вид и тип практики

Вид практики: *производственная*

Тип практики: *технологическая I*

Форма организации образовательной деятельности при реализации производственной (технологической) практики - практическая подготовка.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5	Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства Умеет: использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства Владеет: практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства

3. Место практики в структуре образовательной программы

Данная производственная практика относится к *Блоку 2*, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Производственная практика проводится на 2 курсе в 4 семестре по очной и заочной формам обучения.

4. Объем практик в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общая трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 216 часов (6 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Вводная лекция	3	3
Самостоятельная работа (всего)	213	213
<i>В том числе:</i>	-	-
Производственная работа	144	144
Подготовка отчета	66	66
Контроль	3	3
Вид промежуточной аттестации	Зачет	Зачет
Общая трудоемкость	216 час 6 з.е.	216 час 6 з.е.

5. Содержание практики

5.1. Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	2	3
1.	Подготовительный этап	Инструктаж руководителя от Университета. Выдача договоров и дневников. Выдача заданий на практику. Содержание отчета по практике. Знакомство с предприятием и с условиями труда (руководство предприятия). Прохождение инструктажей по охране труда на предприятии.
2.	Производственно-технологический этап	Правила приема и контроля качества сырья. Требования к качеству сырья, нормативные документы, регламентирующие эти требования. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Формирование производственного ассортимента. Номенклатура выпускаемых изделий, оценка ассортиментного разнообразия продукции предприятия. Анализ нормативно-технической документации на продукцию, вырабатываемую предприятием. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Анализ правильности размещения оборудования и принятой технологической схемы. Проведение лабораторных исследований и пробных выпечек.
3.	Заключительный этап	Сбор, систематизация и анализ материалов. Описание выполненного исследования и полученных результатов. Подготовка и оформление отчета по технологической практике.

5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Очная и заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела производственной практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	Подготовительный этап	Подготовка отчета	3	зачет
2	Подготовительный этап Производственно-технологический этап	Подготовка отчета	144	зачет
3	Заключительный этап	Подготовка отчета	69	Защита отчета, зачет
ИТОГО:			216	

6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в ФОСе (указаны в приложении 1.)

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

7.1. Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-5	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья	Знает: методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства Умеет: использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства	Вопросы к защите отчета

		Владеет: практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
--	--	--	--

7.2. Шкала

«Зачтено» - студент показал знания в области методов проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов, умеет использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства, а также владеет практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства. Все виды самостоятельной работы выполнены, отчет подготовлен, согласно требований, при защите отчета обучающийся владеет материалом, изложенным в нем.

«Не зачтено» - виды самостоятельной работы не выполнены или выполнены не полностью; несвоевременно представлен отчет, отсутствуют необходимые документы; материал в отчете изложен непоследовательно, собрана неполная информация; на защите обучающийся затрудняется с ответами на поставленные вопросы, не владеет представленным материалом; отзыв руководителя технологической практики от предприятия отрицательный.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1. Никифорова Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон.текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 149 с. — 978-5-7410-1720-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html>
2. Пашенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий. /Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова – С.-Пб.: Лань, 2014. – 667 с.
3. Магомедов Г.О. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебное пособие/ Магомедов Г.О., Корчагин В.И., Журавлев А.А.— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 143 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27334>. — ЭБС «IPRbooks».

б) дополнительная литература

4. Фёдорова Р.А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Р.А. Фёдорова, О.В. Головинская. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>.

5. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: методические указания А. Н. Макушин Самара: СамГАУ 2018 <https://e.lanbook.com/book/123555>.

в) ресурсы сети «Интернет»

1. <http://www.khlebpod.ru> Журнал «Хлебопродукты»
2. <http://www.foodprom.ru> Журнал «Хлебопечение России»
3. <http://www.hipz.foodset.ru> Журнал «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»
4. Электронная библиотека e-library
5. ЭБС «Издательства Лань»
6. ЭБС «IPRbooks»

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Microsoft Office Standard
2. Microsoft Windows 10 Professional

10. Описание материально-технической базы, необходимая для проведения практики

1. Учебная лаборатория-пекарня 4-229 с оборудованием: печь хлебопекарная, печь ротационная «Муссон-ротор», тестомес, тестоокруглитель, тестоделитель, мукопросеиватель, миксер VFM -20 с мясорубкой; прибор Журавлева, вискозиметр, термошкаф, «Кварц-21М», ИДК-3М, лабораторная центрифуга, печь муфельная ПМ-1; тестомесилка лабораторная У1-ЕТК; шкаф хлебопекарный ШХП-0,65; мельница ЛЗМ; шкаф сушильный СЭШ-3М; амилотест; рефрактометр; белизнамер «Блик-3».

2. Лаборатория качества сельскохозяйственной продукции ауд. 7-119, 7-117, 7-123 (АТИ) со следующим оборудованием: шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-0.65, шкаф хлебопекарный ШХЛ-0,65, тестомесилка, весы лабораторные, прибор для определения наличия клейковины ИДК-3, сушильный шкаф.

3. Кабинет для самостоятельной работы обучающихся 4-216: компьютеры (системный блок HP Compaq, монитор View Sonic), экран Projecta.

3. Для производственной практики (технологическая) используется база ООО «Хлебокомбинат «Абсолют», АО «Тюменский хлебокомбинат», ООО «Бисквитный двор», АО «Тюменский комбинат хлебопродуктов» и ряда других предприятий отрасли, которые находятся в городе Тюмени, на договорной основе. База включает производственные лаборатории и цеха с оборудованием, технологическими линиями, складами сырья и готовой продукции.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике Технологическая практика 1

для направления подготовки **19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики:

Дорн Г.А., канд. с-х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6а от « 01 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2022

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения *производственной (технологической)* практики

1. Контрольные вопросы при защите отчета:

ПК-5 Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

1. Характеристика и структура предприятия, ассортимент продукции.
2. История возникновения и развития предприятия.
3. Преимущества и недостатки технологического оборудования, используемого на предприятии.
4. Описание технологических схем, сырья и материалов.
5. Предложения и рекомендации предприятию для рационального ведения технологического процесса.
7. Рекомендации по модернизации и замене технологического оборудования на предприятии.
8. Система контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии.
9. Сырье, используемое при производстве хлебопекарной продукции.
10. Сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий.
11. Сырье, используемое при производстве кулинарных изделий.
12. Режимы и способы хранения сырья и готовой продукции
13. Режимы и параметры основных технологических процессов на предприятии.
14. Технохимический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
20. Планировка цеха.

Критерии оценки защиты:

«зачтено»

- знает методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства; умеет использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства; владеет практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства.

В отчете отражено выполнение задания, выданного перед началом практики, а также программы практики, отчет представлен своевременно с приложением необходимых документов, материал отчета изложен последовательно, четко и логически стройно, проведен полный сбор необходимой информации, на защите обучающийся отвечает на все вопросы, полностью владеет представленным материалом, аргументированно излагает

свою позицию, имеется положительный отзыв руководителя технологической практики от предприятия.

«не зачтено»

- не знает методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства; не умеет использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства; не владеет практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства.

Отчет представлен несвоевременно, отсутствуют необходимые документы, материал в отчете изложен непоследовательно, собрана неполная информация, на защите обучающийся затрудняется с ответами на поставленные вопросы, не владеет представленным материалом, отзыв руководителя технологической практики от предприятия отрицательный.

2. Требования к подготовке и оформлению отчета:

Структура и содержание отчета:

1. Титульный лист (приложение 1)
2. Задание на практику (приложение 2).
3. Введение, в котором указываются:
 - цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
 - перечень основных работ и заданий, выполненных в результате технологической практики;
4. Основная часть
5. Заключение (навыки и умения, приобретенные в процессе прохождения практики).
6. Список использованных источников.
7. Приложения: дневник практики (Приложение 3), отзыв руководителя практики от предприятия (Приложение 4).

Основная часть отчета должна отражать получение знаний, умений и практических навыков по формируемым компетенциям практики. Отчет по практике составляется в соответствии с программой прохождения практики.

Основное содержание отчета должно быть изложено не более чем на 30 машинописных страницах.

Все страницы отчета нумеруются по порядку от титульного листа до последней страницы. Номер страницы начинают проставлять с введения, учитывая предыдущие страницы, в нижнем правом углу листа.

Отчет набирается на компьютере, правила к оформлению отчета следующие: 14 шрифт, шрифт Times New Roman, интервал - полуторный.

Все главы и параграфы нумеруются по порядку (например, 1. - это нумерация главы, 1.1, 1.2 - нумерация параграфов в первой главе и т.д.). Название каждой главы и параграфа выделяются заглавными буквами.

Иллюстрации, схемы, графики, диаграммы и т.д. должны носить название «рисунок», их нумерация может быть или сквозной, или в пределах каждой главы

(например, рис. 1.2). Табличный материал оформляется в виде таблиц, в правом углу листа над заголовком таблицы помещают надпись «Таблица» с указанием ее номера (например, таблица 1.3), нумерация также может быть сквозной или в пределах главы, заголовок таблицы пишется по центру листа.

В список литературы включаются все использованные источники, располагают их в алфавитном порядке. При ссылке в тексте на какой-либо источник, приводят порядковый номер по списку литературы, заключенный в квадратные скобки с указанием страницы, на которой находится цитата (например, [5, с. 27]).

Приложение оформляют как продолжение отчета после списка использованной литературы. В состав приложения должен входить дневник по производственной (педагогической) практике. Каждое приложение начинается с новой страницы. В правом верхнем углу листа пишется Приложение № 1, 2 и т.д.

Критерии оценки отчета:

«зачтено» - отчет подготовлен, согласно требованиям, к структуре и содержанию, представленный материал соответствует цели и задачам производственной (технологической) практики.

«не зачтено» - подготовленный отчет не отвечает требованиям к структуре и содержанию, представленный материал не соответствует цели и задачам производственной (технологической) практики.

Министерство сельского хозяйства
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

Отчет о прохождении
производственной практики Технологическая практика 1

в 20__ - 20__ учебном году

Место прохождения практики:

Студент: _____ ФИО

Группа: _____

Руководитель: _____

должность, степень, ФИО

Подпись руководителя: _____

Тюмень, 20__

Министерство сельского хозяйства
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

Задание производственной практики

Студент: (Ф.И.О)	
Направление, профиль	19.03.02. Продукты питания из растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
Сроки прохождения:	
Краткое содержание задания:	
Решаемые задачи:	1.
	2.
	N
Критерий успешного прохождения практики:	положительный отзыв руководителя ФИО**
Форма отчетности:	отчет по практике***
Срок сдачи задания:	дата****

Руководитель практики _____

должность, степень, ФИО, подпись, дата

Задание принял к исполнению _____

ФИО магистранта, подпись, дата

Министерство сельского хозяйства
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

ДНЕВНИК
производственной практики студента

Фамилия _____

Имя и отчество _____

Направление подготовки 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья,
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Курс, группа _____

Сроки практики с _____ по _____

Наименование предприятия _____

Руководитель практики от университета _____

(должность, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия _____

(должность, Ф.И.О.)

Дата	Содержание работ

ОТЗЫВ

руководителя практики от предприятия
о прохождении производственной практики студента
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Инженерно-технологический институт

Кафедра Технологии продуктов питания

в период с _____ по _____ 20__ года.

(Текст отзыва)

Ф.И.О руководителя практики от предприятия:

Должность: _____

_____ *(подпись)*

Дата: _____

Рекомендации по составлению отзыва:

1. Текст отзыва составляется руководителем практики от предприятия в произвольной форме.
2. В отзыве следует отразить качество выполнения программы производственной (технологической) практики, отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, проявленные профессиональные компетенции, высказать замечания с точки зрения отношения обучающегося к практической работе на предприятии.
3. В конце отзыва руководитель практики от предприятия рекомендует оценку обучающемуся («зачтено», «не зачтено»).

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 01 » июля 2022 г.

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ
«Об образовании в Российской Федерации» ТюмГУ является
правопреемником ГАУ Северного Зауралья и продолжает
реализовывать образовательные программы по соответствующим
видам, уровням и условиям обучения, в том числе с сохранением
всех существующих форм и условий обучения

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Технологическая практика 2

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке программы производственной практики в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа производственной практики одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа производственной практики одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчики:

Дорн Г.А., канд. с- х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

И.о директора института:



Л.Н. Андреев

1. Вид и тип практики

Вид практики: *производственная*

Тип практики: *технологическая 2*

Форма организации образовательной деятельности при реализации производственной (технологической) практики - практическая подготовка.

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-5	Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья и осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знает: методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства Умеет: использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства Владеет: практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства

3. Место практики в структуре образовательной программы

Данная производственная практика относится к *Блоку 2*, части, формируемой участниками образовательных отношений.

Производственная практика проводится на 3 курсе в 6 семестре по очной и заочной формам обучения.

4. Объем практик в зачетных единицах и ее продолжительность в неделях и академических часах

Общая трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 216 часов (6 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Вводная лекция	3	3
Самостоятельная работа (всего)	213	213
<i>В том числе:</i>	-	-
Производственная работа	144	144
Подготовка отчета	66	66
Контроль	3	3
Вид промежуточной аттестации	Зачет	Зачет
Общая трудоемкость	216 час 6 з.е.	216 час 6 з.е.

5. Содержание практики

5.1. Содержание разделов практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела
1	2	3
1.	Подготовительный этап	Инструктаж руководителя от Университета. Выдача договоров и дневников. Выдача заданий на практику. Содержание отчета по практике. Знакомство с предприятием и с условиями труда (руководство предприятия). Прохождение инструктажей по охране труда на предприятии.
2.	Производственно-технологический этап	Правила приема и контроля качества сырья. Требования к качеству сырья, нормативные документы, регламентирующие эти требования. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Формирование производственного ассортимента. Номенклатура выпускаемых изделий, оценка ассортиментного разнообразия продукции предприятия. Анализ нормативно-технической документации на продукцию, вырабатываемую предприятием. Технологические схемы производства с указанием применяемого оборудования и краткой технической характеристикой. Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Анализ правильности размещения оборудования и принятой технологической схемы. Проведение лабораторных исследований и пробных выпечек.
3.	Заключительный этап	Сбор, систематизация и анализ материалов. Описание выполненного исследования и полученных результатов. Подготовка и оформление отчета по технологической практике.

5.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Очная и заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела производственной практики	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
1	Подготовительный этап	Подготовка отчета	3	зачет
2	Подготовительный этап Производственно-технологический этап	Подготовка отчета	144	зачет
3	Заключительный этап	Подготовка отчета	69	Защита отчета, зачет
ИТОГО:			216	

6. Формы отчетности по практике

По результатам практики обучающиеся должны представить отчет. Отчет по практике должен быть выполнен по требованиям, изложенным в ФОСе (указаны в приложении 1.)

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

7.1. Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-5	Ведет основные технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья и осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знает: методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства Умеет: использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства	Вопросы к защите отчета

		Владеет: практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
--	--	--	--

7.2. Шкала

«Зачтено» - студент показал знания в области методов проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов, умеет использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства, а также владеет практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства. Все виды самостоятельной работы выполнены, отчет подготовлен, согласно требований, при защите отчета обучающийся владеет материалом, изложенным в нем.

«Не зачтено» - виды самостоятельной работы не выполнены или выполнены не полностью; несвоевременно представлен отчет, отсутствуют необходимые документы; материал в отчете изложен непоследовательно, собрана неполная информация; на защите обучающийся затрудняется с ответами на поставленные вопросы, не владеет представленным материалом; отзыв руководителя технологической практики от предприятия отрицательный.

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

1. Никифорова Т.А. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. — Электрон.текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 149 с. — 978-5-7410-1720-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71340.html>
2. Пашенко Л.П. Технология хлебобулочных изделий. /Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова – С.-Пб.: Лань, 2014. – 667 с.
3. Магомедов Г.О. Технологическое оборудование отрасли [Электронный ресурс]: лабораторный практикум. Учебное пособие/ Магомедов Г.О., Корчагин В.И., Журавлев А.А.— Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2011. — 143 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27334>. — ЭБС «IPRbooks».

б) дополнительная литература

4. Фёдорова Р.А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Р.А. Фёдорова, О.В. Головинская. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>.

5. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий: методические указания А. Н. Макушин Самара: СамГАУ 2018 <https://e.lanbook.com/book/123555>.

в) ресурсы сети «Интернет»

1. <http://www.khlebprom.ru> Журнал «Хлебопродукты»
2. <http://www.foodprom.ru> Журнал «Хлебопечение России»
3. <http://www.hipz.foodset.ru> Журнал «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»
4. Электронная библиотека e-library
5. ЭБС «Издательства Лань»
6. ЭБС «IPRbooks»

9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Microsoft Office Standard
2. Microsoft Windows 10 Professional

10. Описание материально-технической базы, необходимая для проведения практики

1. Учебная лаборатория-пекарня 4-229 с оборудованием: печь хлебопекарная, печь ротационная «Муссон-ротор», тестомес, тестоокруглитель, тестоделитель, мукопросеиватель, миксер VFM -20 с мясорубкой; прибор Журавлева, вискозиметр, термошкаф, «Кварц-21М», ИДК-3М, лабораторная центрифуга, печь муфельная ПМ-1; тестомесилка лабораторная У1-ЕТК; шкаф хлебопекарный ШХП-0,65; мельница ЛЗМ; шкаф сушильный СЭШ-3М; амилотест; рефрактометр; белизнамер «Блик-3».

2. Лаборатория качества сельскохозяйственной продукции ауд. 7-119, 7-117, 7-123 (АТИ) со следующим оборудованием: шкаф расстойный лабораторный ШРЛ-0.65, шкаф хлебопекарный ШХЛ-0,65, тестомесилка, весы лабораторные, прибор для определения наличия клейковины ИДК-3, сушильный шкаф.

3. Кабинет для самостоятельной работы обучающихся 4-216: компьютеры (системный блок HP Compaq, монитор View Sonic), экран Projecta.

3. Для производственной практики (технологическая) используется база ООО «Хлебокомбинат «Абсолют», АО «Тюменский хлебокомбинат», ООО «Бисквитный двор», АО «Тюменский комбинат хлебопродуктов» и ряда других предприятий отрасли, которые находятся в городе Тюмени, на договорной основе. База включает производственные лаборатории и цеха с оборудованием, технологическими линиями, складами сырья и готовой продукции.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной практике Технологическая практика 2

для направления подготовки **19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

профиль «**Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчики:

Дорн Г.А., канд. с-х. наук, доцент кафедры Технологии продуктов питания.

Снегирева Н.В., ассистент кафедры Технологии продуктов питания.

Александров В.Е., главный технолог ООО «Хлебокомбинат «Абсолют».

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 6а от « 01 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2022

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе прохождения *производственной (технологической)* практики

1. Контрольные вопросы при защите отчета:

ПК-5 Способен выполнять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства

1. Характеристика и структура предприятия, ассортимент продукции.
2. История возникновения и развития предприятия.
3. Преимущества и недостатки технологического оборудования, используемого на предприятии.
4. Описание технологических схем, сырья и материалов.
5. Предложения и рекомендации предприятию для рационального ведения технологического процесса.
7. Рекомендации по модернизации и замене технологического оборудования на предприятии.
8. Система контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятии.
9. Сырье, используемое при производстве хлебопекарной продукции.
10. Сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий.
11. Сырье, используемое при производстве кулинарных изделий.
12. Режимы и способы хранения сырья и готовой продукции
13. Режимы и параметры основных технологических процессов на предприятии.
14. Технохимический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий.
20. Планировка цеха.

Критерии оценки защиты:

«зачтено»

- знает методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства; умеет использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства; владеет практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства.

В отчете отражено выполнение задания, выданного перед началом практики, а также программы практики, отчет представлен своевременно с приложением необходимых документов, материал отчета изложен последовательно, четко и логически стройно, проведен полный сбор необходимой информации, на защите обучающийся отвечает на все вопросы, полностью владеет представленным материалом, аргументированно излагает

свою позицию, имеется положительный отзыв руководителя технологической практики от предприятия.

«не зачтено»

- не знает методы проведения входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства; не умеет использовать на практике знания по проведению входного и технологического контроля качества сырья и полуфабрикатов для организации рационального ведения технологического процесса производства; не владеет практическими навыками разработки мероприятий по повышению эффективности производства.

Отчет представлен несвоевременно, отсутствуют необходимые документы, материал в отчете изложен непоследовательно, собрана неполная информация, на защите обучающийся затрудняется с ответами на поставленные вопросы, не владеет представленным материалом, отзыв руководителя технологической практики от предприятия отрицательный.

2. Требования к подготовке и оформлению отчета:

Структура и содержание отчета:

1. Титульный лист (приложение 1)
2. Задание на практику (приложение 2).
3. Введение, в котором указываются:
 - цель, задачи, место, дата начала и продолжительность практики;
 - перечень основных работ и заданий, выполненных в результате технологической практики;
4. Основная часть
5. Заключение (навыки и умения, приобретенные в процессе прохождения практики).
6. Список использованных источников.
7. Приложения: дневник практики (Приложение 3), отзыв руководителя практики от предприятия (Приложение 4).

Основная часть отчета должна отражать получение знаний, умений и практических навыков по формируемым компетенциям практики. Отчет по практике составляется в соответствии с программой прохождения практики.

Основное содержание отчета должно быть изложено не более чем на 30 машинописных страницах.

Все страницы отчета нумеруются по порядку от титульного листа до последней страницы. Номер страницы начинают проставлять с введения, учитывая предыдущие страницы, в нижнем правом углу листа.

Отчет набирается на компьютере, правила к оформлению отчета следующие: 14 шрифт, шрифт Times New Roman, интервал - полуторный.

Все главы и параграфы нумеруются по порядку (например, 1. - это нумерация главы, 1.1, 1.2 - нумерация параграфов в первой главе и т.д.). Название каждой главы и параграфа выделяются заглавными буквами.

Иллюстрации, схемы, графики, диаграммы и т.д. должны носить название «рисунок», их нумерация может быть или сквозной, или в пределах каждой главы

(например, рис. 1.2). Табличный материал оформляется в виде таблиц, в правом углу листа над заголовком таблицы помещают надпись «Таблица» с указанием ее номера (например, таблица 1.3), нумерация также может быть сквозной или в пределах главы, заголовок таблицы пишется по центру листа.

В список литературы включаются все использованные источники, располагают их в алфавитном порядке. При ссылке в тексте на какой-либо источник, приводят порядковый номер по списку литературы, заключенный в квадратные скобки с указанием страницы, на которой находится цитата (например, [5, с. 27]).

Приложение оформляют как продолжение отчета после списка использованной литературы. В состав приложения должен входить дневник по производственной (педагогической) практике. Каждое приложение начинается с новой страницы. В правом верхнем углу листа пишется Приложение № 1, 2 и т.д.

Критерии оценки отчета:

«зачтено» - отчет подготовлен, согласно требованиям, к структуре и содержанию, представленный материал соответствует цели и задачам производственной (технологической) практики.

«не зачтено» - подготовленный отчет не отвечает требованиям к структуре и содержанию, представленный материал не соответствует цели и задачам производственной (технологической) практики.

Министерство сельского хозяйства
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

Отчет о прохождении
производственной практики Технологическая практика 2

в 20__ - 20__ учебном году

Место прохождения практики:

Студент: _____ ФИО

Группа: _____

Руководитель: _____

должность, степень, ФИО

Подпись руководителя: _____

Тюмень, 20__

Министерство сельского хозяйства
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

Задание производственной практики

Студент: (Ф.И.О)	
Направление, профиль	19.03.02. Продукты питания из растительного сырья «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
Сроки прохождения:	
Краткое содержание задания:	
Решаемые задачи:	1.
	2.
	N
Критерий успешного прохождения практики:	положительный отзыв руководителя ФИО**
Форма отчетности:	отчет по практике***
Срок сдачи задания:	дата****

Руководитель практики _____

должность, степень, ФИО, подпись, дата

Задание принял к исполнению _____

ФИО магистранта, подпись, дата

Министерство сельского хозяйства
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

ДНЕВНИК
производственной практики студента

Фамилия _____

Имя и отчество _____

Направление подготовки 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья,
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Курс, группа _____

Сроки практики с _____ по _____

Наименование предприятия _____

Руководитель практики от университета _____

(должность, Ф.И.О.)

Руководитель практики от предприятия _____

(должность, Ф.И.О.)

Дата	Содержание работ

ОТЗЫВ

руководителя практики от предприятия
о прохождении производственной практики студента
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Инженерно-технологический институт

Кафедра Технологии продуктов питания

в период с _____ по _____ 20__ года.

(Текст отзыва)

Ф.И.О руководителя практики от предприятия:

Должность: _____

_____ *(подпись)*

Дата: _____

Рекомендации по составлению отзыва:

1. Текст отзыва составляется руководителем практики от предприятия в произвольной форме.
2. В отзыве следует отразить качество выполнения программы производственной (технологической) практики, отношение к выполнению заданий, полученных в период практики, проявленные профессиональные компетенции, высказать замечания с точки зрения отношения обучающегося к практической работе на предприятии.
3. В конце отзыва руководитель практики от предприятия рекомендует оценку обучающемуся («зачтено», «не зачтено»).