

Министерство образования и науки Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ГОРНО-МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ (ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»



Рабочая программа
производственной практики
*(Практика по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (в том числе технологическая
практика))*

Для направления подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Уровень высшего образования

бакалавриата

Квалификация выпускника «бакалавр»

Форма обучения - очная

Кафедра «Технология бродильных производств»

Разработчик программы:
к.т.н., доц..

Бирагова С.Р.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры «Технология
бродильных производств» (протокол № 11 от 30.06.2017 г.)

Зав.кафедрой

проф. Бирагова Н.Ф.

Владикавказ 2017

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 12.03.2015 № 211 и учебного плана по данному направлению подготовки, утвержденного решением Ученого Совета СКГМИ (ГТУ) от 26.04. 2017 г. № 16 и приказом Минобрнауки РФ от 19.12.2013 г № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

Одобрено советом факультета пищевых производств

Председатель:

декан ФПП



Тедтова В. В.

Согласовано с управлением учебной работы

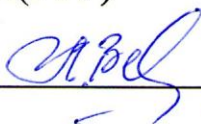
Начальник УУР



Олисаева О.В.

Согласовано с НТБ СКГМИ(ГТУ)

Директор НТБ



Веденеева Л. В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Вид практики, способ и форма ее проведения	4
2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
3. Место практики в структуре образовательной программы	7
4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность	7
5. Содержание практики	7
6. Форма отчетности по практике	10
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике	11
8. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	11
9. Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	12
10. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	13
Приложение 1	16

1. Вид практики, способ и форма ее проведения.

Целью практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности являются:

- формирование профессиональных умений и навыков в соответствии с квалификационной характеристикой;
- закрепление, углубление и систематизирование полученных в процессе обучения знаний студентов на основе изучения работы предприятий хранения и переработки растениеводческой продукции;
- изучение специфики будущей специальности;
- практическое освоение прогрессивных современных технологий;
- развитие личностных качеств, необходимых в профессиональной деятельности.

К задачам по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности относятся:

- изучение технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, включая их техническое и энергетическое обеспечение;
- ознакомление с нормативной документацией, регламентирующей технологические процессы и требования к качеству сырья и готовой продукции;
- ознакомление с организацией и методами теххимического и микробиологического контроля технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и их соответствия требованиям нормативной документации;
- ознакомление с работой службы метрологии, стандартизации и сертификации;
- ознакомление с оценкой уровня брака и анализ причин его возникновения;
- изучение экологических аспектов охраны окружающей среды, рационального использования сырьевых и энергетических ресурсов,

обеспечения выпуска экологически безопасных продуктов питания из растительного сырья;

- ознакомление с организационными основами мероприятий по ликвидации последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и других чрезвычайных ситуаций в условиях предприятия;
- ознакомление с организационно-правовой формой предприятия и его организационной структурой, основами производственных отношений и принципами управления;
- ознакомление с принципами и методами менеджмента на предприятии;
- изучение вопросов организации функций отдела маркетинга и контроля его качества;
- анализ ассортиментной и ценовой политики предприятия;
- сбор материалов для выполнения курсовых работ и проектов, выпускной квалификационной работы.

Вид практики - практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

Способ проведения практики: выездная на предприятия, соответствующие профилю подготовки.

Форма проведения практики: непрерывная - согласно календарному учебному графику и учебному плану подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

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

Компетенции	Наименование компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю), отнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию	Знать содержание процессов самоорганизации и самообразования, их

		особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности; Уметь планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности; Владеть приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности.
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли	Знать основы рационального использования пищевого сырья и расширение его ассортимента за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки; способы оценки качества основных продуктов питания. Уметь применять основные методы анализа, принятые в бродильных производствах для определения технологических качественных характеристик сырья, полупродуктов, готовой продукции бродильных производств. Владеть навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессиональной деятельности.
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	Знать: схему предприятий пищевой промышленности, ассортимент выпускаемой продукции и её дальнейшее использование; особенности приёма, хранения и подготовки сырья к производству; требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии тех. процесса производства пищевого продукта; условия и сроки хранения изделий на

		предприятия; Уметь: скомпоновать технологическую линию производства пищевого изделия, типичного для данного типа предприятия; расположить основные и вспомогательные помещения в корпусах предприятия; рассчитать производственную рецептуру; Владеть: методами организации работы отдельных производственных участков на предприятиях винодельческой отрасли; методами организации производственной деятельности отдельных участков тех. линий по производству пищевых продуктов; основами методов управления персоналом;
--	--	--

3. Место практики в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла ОПОП подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» Б2.П.1

4. Объем практики в зачетных единицах и ее продолжительность.

Объем практики – 6 зачетных единиц (216 часов)

Продолжительность – 4 недели

5. Содержание практики

Организация и проведение практики осуществляется выпускающей кафедрой. Общее руководство по организации практики осуществляется отделом практики СКГМИ (ГТУ). Практика проводится на промышленных предприятиях. Официальным документом при проведении практики является договор, который заключается между СКГМИ (ГТУ) и предприятием до срока, предусмотренного «Положением о практике студентов СКГМИ (ГТУ)».

Перед практикой руководитель практики проводит собрание студентов, на котором рассматриваются вопросы предстоящей практики. Студенты получают программу и дневники прохождения практики.

За время прохождения практики студент должен:

- изучить технологию производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки);
- ознакомиться с основным оборудованием предприятия;
- ознакомиться с организацией работы трудового коллектива, а также с экономическими показателями предприятия.

По окончании практики студент письменный отчет о выполнении всех заданий и сдать зачет по практике.

Рабочее время и баланс времени

На практике студент имеет право быть помощником любого персонала предприятия на рабочем месте. В период практики студенты подчиняются правилам внутреннего распорядка предприятия.

В начале практики студенты проходят производственный инструктаж по технике безопасности и получают допуск к работе. В течение всего периода практики студенты обязаны вести дневник, который вместе с отчетом подписывается руководителем практики от предприятия и заверяется печатью.

После окончания практики отчет по ней защищается на кафедре в десятидневный срок после начала занятий на 3 курсе.

Руководство практикой.

Руководство практикой осуществляется специальными руководителями от кафедры с привлечением инженеров-консультантов (руководителей практики) от предприятий.

Ответственность за организацию практики на предприятии возлагается на главного инженера, непосредственно руководство практикой осуществляют высококвалифицированные специалисты, назначаемые приказом директора завода.

В обязанности руководителей практики от института входят:

- проведение в институте беседы со студентами о целях и задачах практики;

- инструктаж по технике безопасности на предприятиях;
- своевременная выдача командировочных листов, дневников и программы прохождения практики;
- принятие мер к устранению причин, препятствующих нормальному прохождению практики, и при отрицательных результатах практики – прекращение или перенос ее на другое время;
- проверка отчетов и участие в работе комиссии по приему зачетов по практике.

В обязанности руководителя практики от предприятия входят:

- организация инструктажа по охране труда и ознакомление с санитарно-гигиеническими правилами и противопожарными мероприятиями;
- организация для студентов лекций и сообщений инженерно-технического персонала и новаторов производства о перспективах развития завода, внедрении новой техники и технологии, организации труда в производстве, управление производством, охране труда, праву, охране природы;
- оказание помощи в подборе материала для составления отчета;
- организация экскурсий на предприятии

Содержание практики

Общее ознакомление с заводом

Ознакомление с предприятием осуществляется в виде экскурсии руководителем практики от предприятия. Общее руководство экскурсией и учет посещаемости осуществляется руководителем от института.

Во время прохождения практики по цехам инженер-консультант дает пояснения по особенностям технологии, технологическим установкам и оборудованию данного цеха.

Во время экскурсии студенту должна быть представлена возможность ведения конспекта, а при отсутствии такой возможности должно быть выделено время до 1 часа после экскурсии для его составления.

Теоретические занятия в период прохождения практики.

Перед посещением основных цехов на предприятии организуются теоретические занятия по следующим вопросам:

- план предприятия;
- характеристика технологических особенностей данного предприятия и выпускаемой продукции;
- характеристика основного технологического оборудования;
- охрана труда на предприятии, организация безопасных методов работы, инструктажи по ТБ и квалификационные проверки, коллективный договор между администрацией и трудящимися;
- охрана окружающей среды и особенность работы этой службы.

Теоретические занятия проводят высококвалифицированные инженеры промышленного предприятия вместе с преподавателями от института.

6. Форма отчетности по практике.

В своей работе студенты руководствуются программой прохождения практики, составленной руководителем практики института. По мере прохождения практики на основе записей в рабочих тетрадях составляют письменный отчет по практике (на всех предприятиях).

В отчете студент должен показать умение фиксировать главное, обобщать существенное, обеспечить полноту сведений в тексте.

По окончании практики студенты сдают отчет вместе с дневниками прохождения практики руководителю практики от института для проверки.

В соответствии с основной задачей учебной практики студенты должны представить в отчете следующие разделы:

- краткая история и перспективы развития каждого предприятия;
- ассортимент выпускаемой продукции;
- характеристика используемого сырья и готовой продукции;

- описание используемой технологической схемы производства на данном предприятии;
- характеристика используемого оборудования;
- заключение, критические замечания и выводы по практике;
- список литературы.

Отчет по учебной практике пишется чернилами на листах белой бумаги формата А4.

В отчете должны быть: нумерация страниц, оглавление, список используемой литературы и источников, составленный по общепринятой форме.

При составлении отчета необходимо:

- излагать материал в сжатой форме;
- технологические процессы излагать в виде схем и их текстовых пояснений;
- не переписывать дословно инструкции и пояснительные записки.

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

ФОС для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике приведены в приложении 1.

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

№ п/п	Наименование издания
	Основная литература
1	Технология безалкогольных напитков. Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет, Ф. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. Изд-во «Гиорд», 2012 – 344 с. – электрон. Ресурс ЭБС «Лань»
2	Яровенко В.А. «Технология спирта» - 2002.-463 с
3	А. П. Ковальская «Технология пищевых производств» - М.:Колос. 1999г., 751 с
4	А. Н. Нечаев «Технология пищевых производств» - М., 2000г

	Дополнительная литература.
5	Кунце Ф «Технология солода, пива и безалкогольных напитков» М. Колос 2003г., 256 с
6	Помозова В. М. «Производство кваса и безалкогольных напитков» М . Легкая пищевая промышленность. 2006г.- 151с.

8.2 Перечень сети «Интернет», необходимых для проведения практики

№ п/п	Наименование ресурса	Адрес (ссылка на ресурс)
1	ЭБС "Издательство Лань"	www.e.lanbook.com
2	ЭБС "Юрайт "	www.biblio-online.ru
3	ЭБС "Электронная библиотека технического вуза" ("Консультант студента").	www.studeitlibrary.ru
4	Собственные базы данных НТБ СКГМИ(ГТУ).	www.skgmi-gtu.ru-Lib/resources
5	БД Учебная, учебно-методическая литература преподавателей СКГМИ(ГТУ).	http: // lib-server; http://Lib.skgmi-gtu.ru
6	БД Научная литература(монографии) сотрудников СКГМИ(ГТУ).	http: // lib-server; http://Lib.skgmi-gtu.ru
7	БД 1 [публикации (статьи) ученых СКГМИ(ГТУ).	http: // lib-server; http://Lib.skgmi-gtu.ru
8	НЭБ	http://elibrary.ru

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

В ходе проведения практики широко используются информационные технологии такие как:

1. Консультирование посредством электронной почты;
2. СПС «Консультант-Плюс»;
3. Публикации учёных СКГМИ (ГТУ) [www. lib.skgmi-gtu.ru](http://www.lib.skgmi-gtu.ru)
4. GOOGLE Scholar – поисковая система по научной литературе;
5. ГЛОБОС – для прикладных научных исследований;
6. Science Tehnology – научная поисковая система;
7. Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке;

8. Википедия (электронный ресурс) - <http://ru.wikipedia.org>;
9. www.gost.ru. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих НД [Электронный ресурс];
10. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

10. Материально-техническое база, необходимая для проведения практики

Базами практики являются профильные предприятия, а именно спиртовые, ликероводочные, пивоваренные и безалкогольные заводы которые имеют на территории следующие цеха:

- Спиртзавод:
 - ✓ Отделение приемки и подготовки сырья, оснащенное автовесами, погрузочно-разгрузочные машины, конвейером, элеватором, зерноочистительное оборудование (сепаратор, триер), измельчающие оборудование, вальцовые станки или молотковые дробилки;
 - ✓ Отделение водно-тепловой обработки сырья, оснащенное смесителем или смесителем-предразварником, насосами, варочным аппаратом, сепаратором, коммуникациями для подачи пара и воды, барометрическим конденсатором, вакуум-испарителем, осахаривателем, теплообменниками, вакуум-насосами, парозежкторными вакуум-насосами;
 - ✓ Бродильное отделение и отделение дрожжегенерации, оснащенные маточниками, дрожжанками, возбуживателями, бродильными чанами, вакуум-прерывателями, насосами, спиртоловушками, мерниками серной кислоты и сборниками для питательных солей и коммуникациями для подачи воды;

- ✓ Отделение перегонки и ректификации, оснащенное брагоректификационными установками косвенного, косвенно-прямоточного и прямого действия, в зависимости от технологической схемы производства;
 - ✓ Спиртохранилище, оснащенное резервуарами для хранения спирта;
 - ✓ Производственная лаборатория, оснащенная необходимыми приборами и оборудованием для определения качества сырья, полупродуктов и готовой продукции
- Ликероводочный завод:
 - ✓ Спиртохранилище, оснащенное резервуарами для хранения спирта;
 - ✓ Водочный цех, оснащенный сборниками сырья и готовой продукции, ротаметрами, вакуум-метрами, смесителями, фильтрационными установками, оборудованием для водоподготовки, насосами;
 - ✓ Моечно-разливной цех, оснащенный бутыломоечной линией, линией розлива готовой продукции;
 - ✓ Производственная лаборатория, оснащенная необходимыми приборами и оборудованием для определения качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.
 - Пивоваренный завод:
 - ✓ Отделение приемки и подготовки сырья, оснащенное автовесами, погрузочно-разгрузочные машины, конвейером, элеватором, зерноочистительное оборудование (сепаратор, триер), измельчающие оборудование, вальцовые станки или молотковые дробилки;

- ✓ Отделение водно-тепловой обработки сырья, оснащенное заторными аппаратами, сусловарочными аппаратами, автоклавами, пастеризаторами, стерилизаторами, насосами, коммуникациями, сепараторами;
 - ✓ Бродительное отделение, оснащенное бродительными чанами, танками для дображивания, сепаратором-осветителем, теплообменниками, карбонизатором;
 - ✓ Отделение упаковывания, оснащенное линией розлива и бутылomorphicной линией;
 - ✓ Производственная лаборатория, оснащенная необходимыми приборами и оборудованием для определения качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.
- безалкогольные заводы:
 - ✓ отделение хранения сырья и ингредиентов;
 - ✓ отделение водоподготовки, оснащенное оборудованием для водоподготовки (натирий-катионитовая установка, солерастворитель, сборник умягченной воды);
 - ✓ предкупажное и купажное отделение, оснащенное чанами для приготовления купажа, смесителями и водокоммуникациями;
 - ✓ сироповарочное отделение, оснащенное сироповарочный котел, сборники для ингредиентов, вес и водокоммуникациями;
 - ✓ моечноразливной цех, оснащенный линией розлива и бутылomorphicной линией;
 - ✓ Производственная лаборатория, оснащенная необходимыми приборами и оборудованием для определения качества сырья, полупродуктов и готовой продукции.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ГОРНО-МЕТАЛЛУРГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
(ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ)**

кафедра: «Технология бродильных производств»

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры ТБП
5.10. 2016 г., протокол №2
Заведующий кафедрой
Н. Ф. Бирагова



**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)

**для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из
растительного сырья»
профиль «Технология бродильных производств и виноделия»
Бакалавр**

**Паспорт
фонда оценочных средств
практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной
деятельности (в том числе технологическая практика).**

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

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины (8 семестр)

Компетенции	Наименование компетенции
ОК-5	способностью к самоорганизации и самообразованию
ПК-9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
ПК-11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе на других кафедрах) участвующих в формировании компетенции ОК-5;

Индекс	Наименование дисциплины	Этап формирования (семестр)	Контрольные мероприятия по оцениванию формирования компетенции
Б1. Б.14	Введение в специальность	1	экзамен
Б1. П. 1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2	Зачет с оценкой
Б1. П. 3	преддипломная практика	4	Зачет с оценкой
Б3	Государственная итоговая аттестация	8	Госэкзамен и защита ВКР

1.3. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе на других кафедрах) участвующих в формировании компетенции ПК-9;

Индекс	Наименование дисциплины	Этап формирования (семестр)	Контрольные мероприятия по оцениванию формирования компетенции
Б1. Б.14	Введение в специальность	1	экзамен
Б1.В.ОД.4	Экология		
Б1. П. 1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	4	Зачет с оценкой
Б1. П. 2	Научно-исследовательская работа	6	Зачет с оценкой
Б1. П. 3	преддипломная практика	4	Зачет с оценкой
Б3	Государственная итоговая аттестация	8	Госэкзамен и защита ВКР

1.4. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе на других кафедрах) участвующих в формировании компетенции ПК-11;

Индекс	Наименование дисциплины	Этап формирования (семестр)	Контрольные мероприятия по оцениванию формирования компетенции
Б1. Б.21	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6	зачет
Б1. У. 1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.	2	Зачет с оценкой
Б1. П. 3	Преддипломная практика	8	Зачет с оценкой
Б3	Государственная итоговая аттестация	8	Госэкзамен и защита ВКР

1.3. В результате прохождения практики обучающийся должен:

Компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю), отнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
ОК-5	Знать содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности; Уметь планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности; Владеть приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности.
ПК-9	Знать: методы теоретического и экспериментального исследования в области технологии бродильных производств; основ оптимальных и рациональных технологических режимов работы оборудования; методов анализа свойств сырья, и готовой продукции с целью разработки перспективных технологических решений действующего, проектируемого и реконструируемого предприятия; закономерностей, лежащих в основе технологических процессов производства; основных свойств пищевого сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки; основных процессов, протекающих при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов; принципов формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий; Уметь: применять основные методы анализа, принятые в бродильных производствах для определения технологических качественных характеристик сырья полупродуктов, готовой продукции бродильных производств; методы определения ферментативной активности препаратов, используемых в бродильных производствах; выбирать оптимальные способы

	и условия культивирования производственных культур микроорганизмов; выбирать способы водоподготовки; выбирать оптимальные способы получения готовой продукции бродильных производств в зависимости от свойств сырья Владеть: навыками обоснования целесообразности применения отдельных видов сырья, основных и вспомогательных материалов для получения целевой продукции бродильных производств с заданными качественными показателями; интенсификации бродильных процессов путем подбора оптимальных параметров производства; ведения технологического процесса в направлении снижения материалоемкости, повышения выхода и качества готовой продукции бродильных производств.
ПК-11	Знать: схему предприятий пищевой промышленности, ассортимент выпускаемой продукции и её дальнейшее использование; особенности приёма, хранения и подготовки сырья к производству; требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии тех. процесса производства пищевого продукта; условия и сроки хранения изделий на предприятии; Уметь: скомпоновать технологическую линию производства пищевого изделия, типичного для данного типа предприятия; расположить основные и вспомогательные помещения в корпусах предприятия; рассчитать производственную рецептуру; Владеть: методами организации работы отдельных производственных участков на предприятиях винодельческой отрасли; методами организации производственной деятельности отдельных участков тех. линий по производству пищевых продуктов; основами методов управления персоналом;

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

Форма промежуточной аттестации является зачет с оценкой.

Защита отчета о прохождении практики проходит в два этапа. На начальном этапе руководитель практики от института проводит оценку сформированности умений и навыков подготовки отчета о прохождении практики, отношения к выполняемой работе, к практике (степень ответственности, самостоятельности, творчества, интереса к работе и др.), а также проверяется соответствие отчета о прохождении практики требованиям.

На следующем этапе проводится защита отчета о прохождении практики.

Итоги защиты и выполненного отчета оцениваются на защите индивидуально по пятибалльной шкале.

Показатели, критерии и шкалы оценивания компетенций на этапах их формирования

компетенции	Показатели	Критерии оценивания (признаки, на основании которых происходит оценка по показателям)	Шкалы оценивания
ОК-5	Базовый	Неполные знания о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способности и навыках тех. персонала	удовлетворительно

компе тенци и	Показатели	Критерии оценивания (признаки, на основании которых происходит оценка по показателям)	Шкалы оценивания
	Продвинутый	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способностях и навыках тех.персонала	хорошо
	Высокий	Сформированные систематические знания о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способностях и навыках тех.персонала	отлично

компе тенции	Уровни освоения	Критерий оценивания	Оценка
ПК-9	Высокий	Сформированы систематические представления о передовых предприятиях отрасли, ориентирование в профессиональной периодике, слежение за анонсами организации тематических выставок	отлично
	Базовый	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о передовых предприятиях отрасли, ориентирование в профессиональной периодике, слежение за анонсами организации тематических выставок	хорошо
	Минимальный	Неполные знания о передовых предприятиях отрасли, ориентирование в профессиональной периодике, слежение за анонсами организации тематических выставок	удовлетворительно
	Не освоены	Фрагментарные знания о передовых предприятиях отрасли, ориентирование в профессиональной периодике, слежение за анонсами организации тематических выставок	неудовлетворительно

компе тенции	Уровни освоения	Критерий оценивания	Оценка
ПК-11	Высокий	Сформированы систематические представления о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способностях и навыков тех.персонала	отлично
	Базовый	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы о технологическом процессе производства продуктов питания из	хорошо

		растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способностях и навыках тех.персонала	
	Минимальный	Неполные знания о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способностях и навыках тех.персонала	удовлетворительно
	Не освоены	Фрагментарные знания о технологическом процессе производства продуктов питания из растительного сырья, работе технологического оборудования, структуре подразделения, способностях и навыках тех.персонала	неудовлетворительно

Оценочные средства, соответствующие конкретным этапам формирования компетенций
ОК-5

Код компетенции	Уровень формирования компетенции	Описание этапов формирования компетенций	Наименование оценочных средств
ОК-5	Знать	Знать содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности;	Оформление и защита отчета
	Уметь	Уметь планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств личностных возможностей и временной перспективы достижения осуществления деятельности;	Оформление и защита отчета
	Владеть	Владеть приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности.	Оформление и защита отчета

Оценочные средства, соответствующие конкретным этапам формирования компетенции
ПК-1

Код компетенции	Уровень формирования компетенции	Описание этапов формирования компетенций	Наименование оценочных средств
ПК-1	Знать	Знать методы теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав	Оформление и защита отчета

Код компетенции	Уровень формирования компетенции	Описание этапов формирования компетенций	Наименование оценочных средств
		сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, закономерностей превращения макро- и микронутриентов при хранении, переработке сырья при производстве продуктов питания.	
	Уметь	Уметь использовать практические методы анализа и исследования пищевых систем, компонентов, добавок.	Оформление и защита отчета
	Владеть	Владеть навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессиональной деятельности	Оформление и защита отчета

Оценочные средства, соответствующие конкретным этапам формирования компетенций

ПК-9

Код компетенции	Уровень формирования компетенции	Описание этапов формирования компетенций	Наименование оценочных средств
ПК-9	Знать	Знать основы рационального использования пищевого сырья и расширение его ассортимента за счет вовлечения новых нетрадиционных способов переработки; способы оценки качества основных продуктов питания.	Оформление и защита отчета
	Уметь	Уметь применять основные методы анализа, принятые в бродильных производствах для определения технологических качественных характеристик сырья, полупродуктов, готовой продукции бродильных производств	Оформление и защита отчета
	Владеть	Владеть навыками изучения и анализа научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по профилю подготовки и будущей профессиональной деятельности.	Оформление и защита отчета

Оценочные средства, соответствующие конкретным этапам формирования компетенций

ПК-11

Код компетенции	Уровень формирования компетенции	Описание этапов формирования компетенций	Наименование оценочных средств

Код компетенции	Уровень формирования компетенции	Описание этапов формирования компетенций	Наименование оценочных средств
ПК-11	Знать	Знать: схему предприятий пищевой промышленности, ассортимент выпускаемой продукции и её дальнейшее использование; особенности приёма, хранения и подготовки сырья к производству; требования к качеству основного и дополнительного сырья; основные стадии тех. процесса производства пищевого продукта; условия и сроки хранения изделий на предприятии;	Оформление и защита отчета
	Уметь	скомпоновать технологическую линию производства пищевого изделия, типичного для данного типа предприятия; расположить основные и вспомогательные помещения в корпусах предприятия; рассчитать производственную рецептуру;	Оформление и защита отчета
	Владеть	: методами организации работы отдельных производственных участков на предприятиях винодельческой отрасли; методами организации производственной деятельности отдельных участков тех. линий по производству пищевых продуктов; основами методов управления персоналом	Оформление и защита отчета

Критерии оценки при защите отчета по практике

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного и раскрытого ответа студента на все вопросы комиссии и полного соответствия информации в разделах отчета.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного, но неполного ответа студента на все вопросы комиссии и полного соответствия информации в разделах отчета.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии неполного ответа на вопросы комиссии и отсутствия некоторой информации в разделах отчета.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии неправильного ответа студента на все вопросы комиссии и полного несоответствия информации в разделах отчета.

Форма отчетности по практике.

В своей работе студенты руководствуются программой практики и календарным планом, составленным руководителями практики.

По мере прохождения практики на основе записей в рабочих тетрадях студенты составляют письменный отчет по практике (на всех этапах).

Составление отчета студенты должны начинать с первых же дней прохождения практики и вести его систематически. Отчет должен быть закончен к моменту окончания практики.

В отчете студент должен показать умение фиксировать главное, обобщать существенное, обеспечить полноту сведений в тексте, на схемах, анализировать возможные пути решения поставленных задач.

По окончании практики студенты сдают отчет вместе с дневниками прохождения практики руководителю практики от предприятия для проверки и характеристики работы студента в целом.

Отчет по преддипломной практике должен отражать следующие вопросы:

- характеристика предприятия и выпускаемой продукции, краткая история предприятия и перспективы развития;
- отчет о самостоятельной работе студента:
 - a. характеристика используемого сырья и готовой продукции, описание схем производства,
 - b. характеристика используемого оборудования,
 - c. теххимический контроль качества сырья и готовой продукции,
 - d. компоновка основных цехов,
 - e. генплан, все материалы, необходимые для реконструкции (если требуется), в том числе экономического обоснования;
- выводы и предложения по повышению производительности предприятия.

Отчет по преддипломной практике пишется чернилами на листах белой бумаги формата А4.

В отчете должны быть: нумерация страниц, оглавление, список используемой литературы и источников, составленный по общепринятой форме.

При составлении отчета необходимо:

- излагать материал в сжатой форме;
- технологические процессы и структуру управления производством излагать в форме схем, таблиц и графиков с приложением кратких текстовых пояснений;

цифровые таблицы приводить в систематизированном виде

3. Типовые контрольные задания, и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Индивидуальные задания

Целью выполнения индивидуальных заданий является повышение эффективности практики, выработка навыков к самостоятельному решению сложных вопросов.

Контрольные вопросы по практике.

- Методы техно-химического контроля на предприятии;
- определение причин и разработка мероприятий по предотвращению и сокращению потерь;
- определение сравнительной технико-экономической эффективности различных методов производства продукции;
- характеристика технологической схемы на предприятии;
- характеристика используемого оборудования
- изучение, описание передовых методов работы производства;
- участие в работе предприятия по улучшению его работы в области охраны окружающей среды.

Перед прохождением практики студент получает **задание**, включающее в себя следующее:

-ознакомиться со структурой и спецификой предприятия в области технологии, техники, экономики, организации производства;

- подробно изучить основные технологические схемы производства, варианты их применения, допустимые изменения;
- подробно изучить систему технико-химического и микробиологического контроля производственных процессов, уделяя внимание вопросам контроля за

соблюдением принятой технологии, качества выпускаемой продукции. Изучить причины брака;

- изучить назначение и взаимосвязь основных и вспомогательных цехов, сооружений и помещений;
- изучить организацию снабжения предприятия сырьем, вспомогательными материалами;
- изучить систему теплоснабжения, электроснабжения, холодоснабжения, водоснабжения, канализации;
- ознакомиться с системами автоматического контроля и регулирования технологических процессов;
- изучить мероприятия по технике безопасности охране труда на всех участках производства;
- изучить вопросы организации и управления работой, в частности хозрасчетных показателей для цеха, участка, калькуляции себестоимости изделий, определения рентабельности, фондов экономического стимулирования;
- ознакомиться со строительными конструкциями основных сооружений, компоновкой технологических цехов, генпланом завода;
- изучить возможность реконструкции предприятия или отдельных его цехов и улучшения его производственной структуры;
- выяснить пути внедрения новой технологии и передовой техники. Обратить внимание на ожидаемые технико-экономические показатели в связи с внедрением новой технологии;
- анализировать те мероприятия завода, которые проводятся с целью повышения производительности труда и снижения его трудоемкости. Выяснить их эффективность, влияние на качество выпускаемой продукции и возможности перехода на механизированные, автоматизированные и более совершенные технологические процессы производства;
- изучить применение на заводе комплексной системы управления качеством продукции;
- изучить организацию и направление научно-исследовательских работ, проводимых на заводе, отразив их в специальном разделе отчета;
- собрать и систематизировать материал, необходимый для дипломного проектирования.

В процессе самостоятельной работы студенты должны получить практические навыки в области технологических процессов, участвуя в решении актуальных задач производства. При проектировании студенты должны стремиться к внедрению всего передового, имеющего в данной области производства.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умения, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций оценивающие знания, умения навыков.

1. Положение об организации самостоятельной работы студентов, утвержденного и.о. ректора СКГМИ (ГТУ) 4 февраля 2016 г.
2. Положение о практике обучающихся в СКГМИ(ГТУ), осваивающих образовательные программы высшего образования, принято ученым советом СКГМИ (ГТУ) протокол №11 от 27 апреля 2016г., утвержденного и.о. ректора СКГМИ (ГТУ) 27 апреля 2016 г.