

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 28.05.2022 12:05:53
Уникальный программный ключ:
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В ФОРМЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ

Практика производственная (технологическая)

для направления 19.03.02- Продукты питания из растительного сырья

по профилю Технология безалкогольных напитков,

факультет Технологический,

кафедра Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 2 семестр (ы) 4.
очная, очно-заочная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки – «Технология безалкогольных напитков»

Разработчик _____ к.т.н., доцент Ибрагимова Л.Р.
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 10 » 09. 2021 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) _____ д.т.н. А.Ф. Демирова
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 14 » 09. 2021 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры _____
от 14.09.21 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) _____ д.т.н. А.Ф. Демирова
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 16 » 09. 2021 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления (специальности) _____ факультета технологического
от 14.09.21 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии направления (специальности) _____ к.т.н., доцент Ибрагимова Л.Р.
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)
« 17 » 09. 2021 г.

Декан факультета _____ к.т.н., З.А. Абдулхаликов
подпись ФИО

Начальник УО _____ Э.В. Магомаева
подпись ФИО

И.о. проректора по учебной работе _____ Баламирзоев Н.Л.
подпись

1. Цели производственной (технологической) практики

Целями производственной практики являются:

- закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося;
- приобретение практических навыков и компетенций, а также опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

2. Задачи производственной (технологической) практики

Задачами производственной (технологической) практики являются:

- изучение общезаводского хозяйства, типового и специального технологического оборудования на предприятиях отрасли;
- углубление теоретической подготовки обучающегося.
- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии.

3. Место производственной (технологической) практики в структуре ОПОП

Производственная (технологическая) практика входит в блок 2 обязательной части учебного плана.

Производственная (технологическая) практика базируется на следующих дисциплинах ОПОП: физико-химические методы анализа, микробиология, технология продуктов переработки винограда, общая технология продуктов питания из растительного сырья, методы исследования свойств сырья и готовой продукции.

Прохождение данной практики необходимо как предшествующее для изучения дисциплин профессионального цикла: технология бродильных производств, процессы и аппараты пищевых производств, пищевая химия, общая технология продуктов питания из растительного сырья, тепло- и хладотехника, технология бродильных производств, технология безалкогольных напитков, численные методы и обработка экспериментальных данных, системы управления технологическими процессами и информационные технологии.

Тематическая направленность и содержание производственной (технологической) практики находится в логической и методической взаимосвязи с другими частями ОПОП.

В результате изучения предшествующих частей ОПОП для прохождения производственной (технологической) практики обучающийся должен владеть следующими входными знаниями и умениями:

Знать: основные законы термодинамики и теплообмена, термодинамические процессы и циклы, методы термодинамического анализа теплотехнических устройств и тепловых двигателей, основы теории теплообмена, закономерности различных видов теплообмена, методы расчета основных процессов теплообмена, методы расчета теплоемкостных устройств, принципы действия, области применения и потенциальные возможности основного теплоэнергетического оборудования, методы повышения эффективности использования тепловой энергии, использования вторичных тепловых ресурсов; основные производственные и технологические процессы производства пищевых продуктов; научные основы производства продуктов питания из растительного сырья; роль основных компонентов пищевых продуктов в жизнедеятельности человека; биохимические процессы, происходящие в сырье при хранении; биотехнологические процессы в пищевых производствах; виды, строение и свойства сырья, применяемого в пищевых производствах (зерновые культуры, картофель, сахарная свекла, виноград и плодовые культуры, хмель, вода и т.д.); принципиальные технологические схемы и параметры основных стадий производства продуктов питания из растительного сырья; основные виды механизмов, методы исследования их кинематических и динамических характеристик; методы расчета на прочность и жесткость типовых элементов машиностроительных конструкций; характеристику сырья растительного происхождения; особенности химического состава, биологическую, пищевую, кормовую ценность ресурсов; теоретические основы технологии пище пищевых продуктов; технологию производства продуктов из растительного сырья;

принципы организации нетрадиционных производств и переориентации технологических процессов.

Уметь: выполнять теплотехнические измерения и интерпретировать результаты этих измерений; рассчитывать теоретические процессы идеальных газов, водяном паре и влажном воздухе; решать теоретические задачи, используя основные законы термодинамики; применять основные методы анализа, принятые в пищевых производствах для определения технологических качественных характеристик сырья, полупродуктов, готовой продукции; выбирать оптимальные способы и условия производства продуктов питания из растительного сырья; выбирать оптимальные способы получения готовой продукции пищевых производств в зависимости от свойств растительного сырья; использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования; анализировать источники получения продуктов пищевого назначения; разрабатывать рекомендации по переработке и рациональному использованию сырья растительного происхождения.

Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами определения основных компонентов пищи (белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов); специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья; методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; навыками использования методов теоретического и экспериментального исследования в теплотехнике, проведением теплотехнических измерений; расчетом теоретических процессов в идеальных газах, водяном паре и влажном воздухе; расчетом основных процессов теплообмена; тепловым расчетам основного теплотехнического оборудования.

4. Форма проведения производственной (технологической) практики

Форма проведения производственной (технологической) практики - заводская.

Руководство производственной (технологической) практикой обучающегося осуществляют руководители от ФГБОУ ВО «ДГТУ» и руководители практикой от организации, назначенным приказом руководителя от организации.

При назначении руководителей практик от организации необходимо согласование руководителя практики от профильной организации, а также индивидуального задания, содержания планируемых результатов практики, составление руководителями совместного графика прохождения практики.

Руководитель практики от ДГТУ перед ее началом консультирует обучающихся о выполнении заданий программы практики и написанию отчетов, посещает базы практики и оказывает обучающимся методическую и организационную помощь при выполнении ими программы практики, ведет учет выхода обучающихся на практику, знакомит руководителей практики от организации с программой производственной (технологической) практики и методикой ее проведения, требованиями к обучающимся-практикантам и критериями оценки их работы во время практики, изучает вопрос о наличии вакансий с целью дальнейшего трудоустройства выпускников Университета

Руководитель практики от предприятия организует прохождение практики обучающимся, знакомит с организацией производства; с охраной труда; помогает выполнить все задания и консультирует по вопросам практики; проверяет ведение дневника и подготовку отчета о прохождении практики; осуществляет постоянный контроль за практикой; кроме того, составляет характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики и индивидуальных заданий, об отношении обучающихся к работе.

5. Место и время проведения производственной (технологической) практики

Производственную (технологическую) практику обучающиеся проходят на ведущих промышленных предприятиях отрасли, оснащенных современным технологическим оборудованием, необходимым для переработки сырья, обработки и розлива готовой продукции, производства безалкогольной продукции, пива, виноградных вин.

Производственную (технологическую) практику проводят после 4 семестра. Продолжительность – 4 недели.

В соответствии с учебным планом трудоемкость производственной (технологической) практики составляет 216 часов, что соответствует 6 зачетным единицам.

Дата начала и окончания устанавливается календарным учебным графиком.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения производственной (технологической) практики

Бакалавр по направлению 19.03.02 - «Продукты питания из растительного сырья» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после прохождения производственной (технологической) практики должен обладать следующими *профессиональными (ПК) компетенциями*:

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)
ПК-1	Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.1. Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ПК-1.2. Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе ПК-1.3. Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности ПК-1.4. Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции ПК-1.5. Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

7. Структура и содержание производственной (технологической) практики

Общая трудоемкость производственной практики составляет 6 зачетных единиц (216 часов). Структура и содержание производственной (технологической) практики приведены в таблице 1

Таблица 1

Структура и содержание производственной (технологической) практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Трудоемкость видов учебной работы, включая СР (в часах)			Формы текущего контроля
		Теоретические занятия	Производственная работа	Самостоятельная работа	
2 курс, 4 семестр					
Подготовительный:					
1	Общее ознакомление с предприятием, оформление документов, инструктаж по технике безопасности, производственной санитарии, правилами внутреннего распорядка, знакомство с коллективом		2	20	Сдать т/б и сан. минимум зав. производством. Составление технологической схемы организации производства на предприятии
Производственный:					
2	Изучение оборудования, используемого в основном производстве			35	Составить схему работы механического оборудования по заданию
3	Практическое изучение поточных автоматизированных линий по аппаратурно-процессуальным технологическим схемам			35	Составить схему работы механического оборудования, схему движения сырья и п/ф
4	Изучение средств и методов механизации и автоматизации производственных процессов			30	Составить схему работы теплового оборудования по заданию.
5	Ознакомление с новыми видами техники и технологии			32	Изучить новые виды техники и технологии
6	Знакомство с организацией работы оборудования в вспомогательных цехах и службах			32	Ознакомиться с организацией работы оборудования в вспомогательных цехах
7	Оформление отчета и его защита			30	Подготовка и защита отчета
	Итого: 6/216		2	214	

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на производственной (технологической) практике

В процессе прохождения практики должны применяться следующие научно-исследовательские и научно-производственные технологии: наблюдение, беседа, сбор,

первичная обработка, систематизация и анализ материалов, описание полученного на практике опыта в отчете по практике.

Во время прохождения производственной (технологической) практики с обучающимися проводятся организационные мероприятия, которые строятся преимущественно на основе интерактивных технологий. Обучающиеся в собственной практической деятельности используют разнообразные научно-исследовательские и образовательные технологии: современные средства оценивания результатов обучения, проектный метод, ролевые и деловые игры, дискуссии, практические и лабораторные работы.

При прохождении производственной (технологической) практики обучающиеся выполняют экспериментальные работы, согласно индивидуального задания готовят макеты, стенды, гербарии и образцы сырья и материалов, используемые в производстве безалкогольных напитков.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на производственной (технологической) практике

Контрольные вопросы для проведения аттестации по разделам (этапам) практики, усваиваемые обучающимися самостоятельно приведены в таблице.

п/п	Раздел (этап) практики	Трудоемкость, в ч.	Контрольные вопросы	Задание
	2	3	4	5
2 курс, 4 семестр				
	Подготовительный: 20 ч			
	-инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям	10	<p>Какие существуют меры безопасности холодильных установок?</p> <p>Какие общие принципы безопасности оборудования?</p> <p>Какие вы знаете оградительные средства защиты?</p> <p>Какая зона оборудования считается опасной?</p> <p>Какие могут быть причины травматизма на ПОП?</p> <p>Какие средства защиты поражения током?</p> <p>Какие могут быть причины пожара на ПОП?</p> <p>Какие меры противопожарной безопасности вы знаете?</p> <p>Какие опасные и вредные факторы производственной среды могут быть на рабочем месте?</p> <p>Как проводится оценка травмо-безопасности на рабочем месте?</p> <p>Какие средства индивидуальной защиты используются на рабочих местах?</p> <p>Когда рабочее место считается аттестованным?</p> <p>Требования к личной гигиене работника общественного питания.</p> <p>Характеристика дифференцированных средств допустимых к использованным на предприятиях</p>	Составить схему основных точек санитарного контроля на предприятии по производству БАН

- ознакомление с предприятием по производству безалкогольных напитков	10	Какие типы предприятий вы знаете? На какие классы они делятся? Перечень структурных подразделений ПОП. Какие цеха предприятия относятся к производственным? Какие цеха завода относятся к вспомогательным? Что понимают под складским хозяйством? Какие помещения относят к служебным, бытовым и техническим? Какие предприятия относят к заготовочным? Какие моечные отделения организуют на предприятии? Какие помещения расположены в вестибюле?	Составить технологическую схему организации производства на предприятии по производству БАН
Производственный: 166 ч.			
-изучение ассортимента выпускаемой продукции	10	Как определяется ассортимент продукции в зависимости от типа, класса предприятия? Чем отличается ассортимент продукции специализированных предприятий? Какое блюдо считается фирменным? Как классифицируется ассортимент продукции? Какие сроки и условия хранения выпускаемой продукции? От чего зависит ассортимент выпускаемой продукции?	изучить ассортиментный минимум предприятия.
-ознакомление с оборудованием автоматизированных производственных линий	36	Какое оборудование применяется для осуществления тепловых процессов производства? Какое оборудование применяется для осуществления охлаждения напитков? Как готовятся купажные сиропы? Какое оборудование используют для изготовления колера? Объясните принцип работы этикетировочной машины	составить аппаратурно-технологические схемы производственных линий
Изучение средств и методов механизации и автоматизации производственных процессов	30	Какое оборудование применяется для изготовления бутылок ПЭТ? Какое оборудование применяется для сатурации напитков диоксидом кальция? На какой линии происходит подготовка воды для напитков – фильтрация, умягчение и пр.? Каковы требования к качеству воды для изготовления БАН?	Изучить работу сатурационных установок и линии выдувки ПЭТ
Ознакомление с новыми видами техники и технологии	30	Какое оборудование относится к механическому? Какое оборудование относится к тепловому? Какая тепловая обработка происходит в сироповарочных установках? Какое оборудование относится к холодильному? Как рассчитать фактическое время работы машины? Какое оборудование относится к технологическому?	Изучить новые виды техники и процессы, внедряемые на предприятии
Знакомство с организацией	30	Как организована работа ремонтных служб предприятия?	изучить работу

	работы оборудования во вспомогательных цехах и службах		Как организована работа компрессорной подстанции предприятия? Как организована работа котельной? Откуда предприятие снабжается электроэнергией, водопроводной водой? Как организована утилизация отходов?	оборудования во вспомогательных цехах и службах
3	Заключительный	30	Анализ и обработка собранного в ходе производственной практики материала	Написание отчета
	Итого	216		

10. Формы текущей и промежуточной аттестации по производственной (технологической) практике.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения знаний и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся представлены в фонде оценочных средств (приложение 1).

**11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)
Рекомендуемая литература и источники информации (основная и
дополнительная)**

№ №	Виды заня тий	Необходимая учебная, учебно-методическая (основная и дополнительная) литература, программное обеспечение, электронно-библиотечные и Интернет ресурсы	Количество изданий	
			в библио- теке	на кафе дре
основная				
1	Лк., лб.	В.Г. Тихомиров. Технология и организация пивоваренного и безалкогольного производства. - М., 2007, Колос	10	1
2	Лк., лб., пр.	Оганесянц, Л. А. Технология безалкогольных напитков : учебник / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет. — 2-е изд., доп. и испр. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 344 с. — ISBN 978-5-98879-187-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/129295 (дата обращения: 24.11.2021)	-	-
3	Лк., лб., пр.	Лабораторный практикум по дисциплине «Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли» для студентов направления подготовки 260100.62 «Продукты питания из растительного сырья» профиль - «Технология консервов и пищевых концентратов»: учебное пособие / составители М. Х. Кодзокова [и др.]. - Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015. - 152 с. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/137673 (дата обращения: 24.11.2021)	-	-
Дополнительная				
4	Лк., лб., пр.	Домарецкий В. А. Технология экстрактов, концентратов и напитков из растительного сырья: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2007. - 444 с.: http://www.znaniium.com/bookread.php?book=127630	-	-
5	Лк., лб., пр.	ЭБС Университетская библиотека ONLINE: Экспертиза напитков. Качество и безопасность / под ред. В.М. Поздняковский. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 408 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья)	-	-
6	Лк., лб., пр.	Кардашева, М. В. Технология отрасли. Технохимический контроль производства безалкогольных напитков, кваса и минеральных вод / М. В. Кардашева, Т. Н. Борисенко. — Кемерово :КемГУ, 2016. — 89 с. — ISBN 978-5-89289-927-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/99560 (дата обращения: 24.11.2021)	-	-
7	Лк., лб., пр.	Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков: учебник / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 344 с. —	-	-

		ISBN 978-5-8114-4316-1. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138158 (дата обращения: 24.11.2021)		
8	Лк., лб., пр.	Хозиев, О. А. Технология пивоварения : учебное пособие / О. А. Хозиев, А. М. Хозиев, В. Б. Цугкиева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1224-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168451 (дата обращения: 24.11.2021)	-	-
9	Лк., лб., пр.	Щеколдина, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие / Т. В. Щеколдина, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 208 с. — ISBN 978-5-8114-2697-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/169251 (дата обращения: 24.11.2021)	-	-
10	Лк., лб., пр.	Мицуля, Т. П. Физико-химические методы исследования: практикум : учебное пособие / Т. П. Мицуля, Е. А. Нечаева, И. В. Темерева. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 110 с. — ISBN 978-5-89764-616-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/102202 (дата обращения: 24.11.2021)	-	-
11	Лк., лб., пр.	Табаков, Н. А. Пищевые добавки : учебное пособие / Н. А. Табаков, Л. Е. Тюрина. — Красноярск :КрасГАУ, 2008. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90799 (дата обращения: 24.11.2021).	-	-
12	Лк., лб., пр.	Радионова, И. Е. Проектирование предприятий отрасли : учебно-методическое пособие / И. Е. Радионова. — Санкт-Петербург : НИУ ИТМО, 2014. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/71013 (дата обращения: 24.11.2021)	-	-

Интернет-ресурсы:

Научная электронная библиотека (НЭБ). Режим доступа: <http://elibrary.ru>

ЭБС «БиблиоТех». Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru>

ЭБС «IPRbooks» – Режим доступа:<http://www.iprbookshop.ru>

ЭБС «Лань» – Режим доступа:<http://e.lanbook.com/books/>

Официальный сайт пиво-безалкогольного комбината «Очаково» <https://ochakovo.ru/>

Периодические издания

"Вопросы питания" Научно-практический журнал под ред. Тутельян В.А. - М. : ГЭОТАР-Медиа . - 68 с.: <http://www.medcollegelib.ru/book/VP-2007-01.html>

Питание и общество

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

12. Материально-техническое обеспечение производственной (технологической) практики

Производственная (технологическая) практика проводится в производственных условиях на базе предприятий отрасли, с которыми заключены соответствующие договоры о прохождении практик и соответствующих действующим нормам и требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Кафедра имеет долгосрочные договоры об организации практик с базовыми организациями г. Махачкала: ООО «ИРИБ», ООО Махачкалинский пивоваренный завод «Порт-Петровск».

Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Практическая подготовка для обучающихся с ОВЗ и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. Инвалиды и лица с ОВЗ могут проходить практическую подготовку в организациях, где созданы специальные рабочие места или имеются возможности принятия таких обучающихся, с учетом рекомендации медико-социальной экспертизы относительно условий и видов труда.

Инвалиды и лица с ОВЗ могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ОВЗ, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов – сопровождающих. Инвалиды и лица с ОВЗ обязаны выполнить программу практики в рамках ОПОП/адаптированной ОПОП.

Программа подготовки составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология безалкогольных напитков»

Рецензент от выпускающей кафедры по направлению подготовки/специальности (профильного предприятия) _____

ФИО

подпись

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20___/20___ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1.;
2.;
3.;
4.;
5.

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
_____ от _____ года, протокол № _____.

Заведующий кафедрой _____ Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Согласовано:

Декан (директор) _____ Абдулхаликов З.А., к.т.н.
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета _____ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по производственной (технологической) практике

Уровень образования

бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

**19.03.02 «Продукты питания из растительного
сырья**

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

Технология безалкогольных напитков

(наименование)

Разработчик

подпись

Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры _____
«__» _____ 20__ г., протокол № _____

Зав. кафедрой

подпись

Демирова А.Ф., д.т.н., профессор

(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы производственной (технологической) практики и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе обучающихся, далее – СР), освоивших программу данной практики.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль – Технология безалкогольных напитков.

Для достижения поставленной цели фондом оценочных средств по производственной (технологической) практике решаются следующие задачи:

- контроль и оценка степени освоения профессиональных компетенций, предусмотренных программой практики;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс в рамках данной практики.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения производственной (технологической) практики

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения практики, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

2.1. Применение оценочных средств на этапах формирования компетенций

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этап практики ¹	Критерии оценивания
1	2	3	4
ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 _{ПК-1.1} . Контролирует технологию производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Подготовительный	- анализ и синтез собранной информации на предприятии - контролирует соблюдение технологии и организацию технологических процессов производства продуктов питания
	ИД-2 _{ПК-1.2} . Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Производственный	- использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе
	ИД-3 _{ПК-1.3} . Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	Производственный	- организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности
	ИД-4 _{ПК-1.4} . Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	Производственный	- обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
	ИД-5 _{ПК-1.5} . Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	Производственный	- осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

¹ Наименования этапов практики соответствуют программе практики

3. Описание уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результатом прохождения производственной (технологической) практики является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий. Описание уровней приведено в таблице 2.

Описание уровней сформированности компетенций

Таблица 2

Балл	Критерии оценки (содержательная характеристика)
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Комплект документов по практике представлен в срок и в полной мере соответствует требованиям программы. Индивидуальное задание выполнено полностью. Полноценно отработаны и применены все программы компетенции. Замечания руководителя от организации отсутствуют или «отлично». Обучающийся владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки в собственных, самостоятельных, обоснованных, аргументированных суждениях, присутствуют дополнительные вопросы.
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Комплект документов по практике представлен в срок, но не в полной мере соответствует требованиям программы (некоторые документы не подписаны или заверены ненадлежащим образом). Индивидуальное задание выполнено полностью, но присутствуют замечания. Применены на практике все программы компетенции. Присутствуют незначительные замечания руководителя от профильной организации. Обучающийся владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки в собственных, самостоятельных, обоснованных, аргументированных суждениях, допускаются незначительные ошибки.
Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)	Комплект документов по практике неполный (не в полной мере соответствует требованиям программы). Индивидуальное задание на практику выполнено частично. Отработаны и применены основные программы практики компетенции, однако присутствуют замечания руководителя от организации. Обучающегося оценена им на «удовлетворительно». Обучающийся владеет теоретическим материалом на допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения при обоснованных и аргументированных суждениях, допускает незначительные ошибки.
Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)	Комплект документов неполный или не представлен в срок. Индивидуальное задание на практику не выполнено. Обучающийся не представил на практику все предусмотренные программой практики компетенции, присутствуют замечания от организации. На защите обучающийся не прокомментировал результаты прохождения практики, не владеет теоретическим материалом, допускает грубые ошибки, испытывает затруднения при обоснованных и аргументированных суждениях, не способен ответить на дополнительные вопросы.

Описание уровней сформированности компетенций может быть изменено, дополнено и адаптировано с учетом типа практики и в соответствии с ее

программой. В зависимости от формы промежуточной аттестации по практике используется соответствующая шкала оценивания.

4. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Оценка сформированности компетенций осуществляется на каждом этапе прохождения практики. Показатели уровней сформированности представлены в таблице 3.

Таблица 3

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Степень сформированности (уровней освоения компетенции)	
			Высокий «отлично»	Повышенный «хорошо» «зачтено»

ПК-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 _{ПК-1.1} . Контролирует технологию производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	- контролирует соблюдение технологии и организацию технологических процессов производства продуктов питания	контроль соблюдения технологии и организации технологических процессов производства продуктов питания осуществлен на высоком уровне	контроль соблюдения технологии и организации технологических процессов производства продуктов питания осуществлен на повышенном уровне
	ИД-2 _{ПК-1.2} . Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе	использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на высоком уровне	использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе на повышенном уровне
	ИД-3 _{ПК-1.3} . Организует входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции для организации рационального ведения процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	- организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса в целях повышения его эффективности	организует входной и технологический контроль качества сырья, готовой продукции в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности на высоком уровне	организует входной и технологический контроль качества сырья, готовой продукции в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности на повышенном уровне
	ИД-4 _{ПК-1.4} . Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	- обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции на высоком уровне	обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции на повышенном уровне
	ИД-5 _{ПК-1.5} . Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	- осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции на высоком уровне	осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности продукции на повышенном уровне

Формируемые компетенции и индикаторы достижения компетенций соответствуют программе практики.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для проведения дифференцированного зачёта (зачета с оценкой) зависят от их форм проведения (тест, вопросы, задания и т.д.).

